

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

М. В. Вишневский

НАСТОЛЬНАЯ КНИГА НАЧИНАЮЩЕГО ГРИБНИКА

*Издание второе,
исправленное и расширенное*

Москва

act ВООРУЖЕННЫЙ
ЗАПАД

УДК 635.8(035)(084.121)
ББК 43.9я22
В55

Во втором издании добавлены определительные таблицы еще 32 видов грибов, введен список латинских названий, а также расширены некоторые разделы и исправлен ряд опечаток и неточностей.

Вишневский, М. В.

В55 Настольная книга начинающего грибника / М. В. Вишневский — М.: АСТ: Восток — Запад, 2008. — 352 с. + [128 с.] ил.

ISBN 978-5-17-052809-7 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 978-5-9713-8069-6 (ООО Издательство «АСТ МОСКВА»)

ISBN 978-5-478-00890-1 (ООО «Издательство «Восток — Запад»)

Исчерпывающий справочник по съедобным и ядовитым грибам Европейской части России. Приводятся подробные советы по определению, выбору местности и срокам сбора грибов, рекомендации по кулинарным особенностям отдельных видов, их переработке и хранению. Книга иллюстрирована многочисленными фотографиями.

Для самого широкого круга читателей.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Что я гарантирую после прочтения книги, и для кого она написана	9
Какие грибы попали в книгу	11
О грибах съедобных и ядовитых	13
История вопроса	13
Съедобные и условно съедобные грибы	15
Несъедобные грибы	18
Ядовитые грибы	19
Как избежать отравлений грибами	28
Глупые и опасные сказки	30
Первая помощь при отравлении	32

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Белый гриб и прочие губчатые и трубчатые	35
Белые грибы, дубовики и моховики	36
Подосиновики и подберезовики	43
Маслята и мокрухи	49
Свинушки и ложные лисички	53
Ложка дегтя	56
Рыжики, грузди и другие млечники	58
Рыжики	58
Грузди	59
Млечники	64
Сыроежки	69
Валуй	70
Подгруздки	74
Сыроежки	76
Мухоморы съедобные и ядовитые	80
Мухоморы	83
Поплавки	94
Шампиньоны и зонтики	97
Шампиньоны	98
Зонтики	101

Рядовко-говорушки	109
Большая семья	109
Их надо бояться	121
Лисички, ежевики и рогатики	123
Лисички	123
Ежевика	124
Рогатики	126
Сморчки, строчки	
и другие неавстралийские сумчатые	127
Сморчки	127
Строчки	129
Уши, блюдца и лопаточки	132
Живущие на деревьях	134
Опята настоящие и ложные	134
Вешенки	144
Чешуйчатки	145
Плутей	146
Съедобные и лекарственные трутовики	148
Живущие под землей	158
Паутинники	162
Навозники	166
Дождевики	168
Съедобная мелочь	180

ПРИЛОЖЕНИЯ

Околонаучный мини-ликбез	187
Как собирать грибы	220
Об одежде	220
О таре и ноже	222
Об ориентировании	223
Когда, где и как ходить	225
Как рвать грибы	229
О клещах, вредных насекомых и грибных червях	229

В лесу и в поле	234
Сосновые леса	237
Еловые леса	238
Лиственничные посадки	238
Дубово-широколиственные леса	239
Березовые леса	239
Тополевые и осиновые леса	240
Ольховые леса	241
Болота	241
Поля, луга, огороды	242
Грибной календарь	243
Апрель	245
Май	246
Июнь	248
Июль	249
Август	250
Сентябрь	251
Октябрь	251
Ноябрь	252
Декабрь	255
Январь	257
Февраль	258
Март	259
Грибная кулинария	260
Приготовление блюд из свежих грибов	260
Сервировка стола	260
Белый гриб	261
Вешенка	263
Говорушки	264
Грузди и рыжики	265
Дождевики	267
Ежевика	268
Зимний гриб	268
Лисички	270
Маслята	271
Млечники	273
Навозники	274
Негниючники	275
Опята и чешуйчатки	276
Паутинники	277

Подосиновики, подберезовики, моховики	278
Рогатики	279
Рядовки	280
Сморчки, строчки	281
Съедобные мухоморы	282
Сыроежки	284
Трюфели	287
Шампиньоны и зонтики	287
Заготовка впрок	290
<i>Переработка грибов</i>	
Подготовка грибов	290
Как правильно выбрать способ переработки	290
Сушка грибов	296
Засолка грибов	298
Маринование грибов	300
Грибы квашеные	303
Грибы натуральные	304
Грибы консервированные	305
Грибы в томатном соусе	307
Грибная вытяжка	308
Грибная икра	309
Приготовление грибного порошка	310
<i>Хранение переработанных грибов</i>	
Хранение сушеных грибов	310
Хранение соленых грибов	311
Хранение маринованных грибов	311
Хранение грибного порошка	311
Определение грибов	312
Приемы и оборудование для определения грибов	312
Перечень и краткая характеристика основных отечественных определителей грибов	314
Фотографирование грибов	319
Выбор и использование оборудования	320
Освещение	322
Процесс фотосъемки	325
Микрофотографии в домашних условиях	328
Составление грибного гербария	330
<i>Список рекомендуемой литературы</i>	333
<i>Список названий грибов</i>	335

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

ЧТО Я ГАРАНТИРУЮ ПОСЛЕ ПРОЧТЕНИЯ КНИГИ, И ДЛЯ КОГО ОНА НАПИСАНА

После прочтения книги я гарантирую следующее:

1. Если вы начинающий грибник, вы найдете ответы почти на все возможные вопросы.
2. Вы научитесь, как правильно искать грибы.
3. Вы станете надежно узнавать не менее 50 наших лучших съедобных грибов.
4. Вы сможете с уверенностью отличить их от грибов ядовитых.
5. Вы сумеете правильно их приготовить и/или заготовить.
6. Вы будете твердо знать, в какое время и в какой лес идти за каким-либо определенным грибом.
7. Оказавшись в незнакомой местности, вы правильно предскажете, какие грибы попадут к вам в корзину.

Редкий кадр:
автор в про-
цессе фотогра-
фирования
грибов



Для кого эта книга?

В первую очередь — для горожан: детей бензина и асфальта, стекла и бетона, пластика, хайтека и «Макдоналдса». Для тех, кто делит растения на деревья, кусты и траву, а грибы — на съедобные и несъедобные; кто выбирается в лес не дальше 50 километров от города; кто вообще знаком с грибами преимущественно по пластиковым корытцам с шампиньонами и вешенкой.

Весьма полезной окажется книга и для более продвинутой аудитории, а именно дачников. Поневоле они плотно контактируют с природой, и чем дальше дача от города, тем теснее и насыщеннее этот контакт. Страшно близки к природе дачники, купившие или построившие дом не в садовом товариществе, а в настоящей деревне. Они обретают возможность не только познакомиться с большим количеством разных грибов, растущих в условно нетронутом урбанизацией лесу, но и приобщиться к мудрости грибособирательства и грибозаготовок в лице местных жителей. Ни в коем случае не пренебрегайте таким опытом! Очищенные от выдумок, дремучих заблуждений и налета мистики сведения, полученные от людей, проводивших рядом с лесом всю жизнь, станут бесценным подспорьем в вашей практике тихой охоты.

И наконец, третья категория читателей — настоящие грибники, пытливые энтузиасты своего дела, прекрасные знатоки грибов и леса. Многие сведения, помещенные в книгу, покажутся им давно известными, а то и просто банальными. Но, как я искренне надеюсь, они все-таки смогут найти для себя десяток-другой полезных страниц или интересных фотографий.

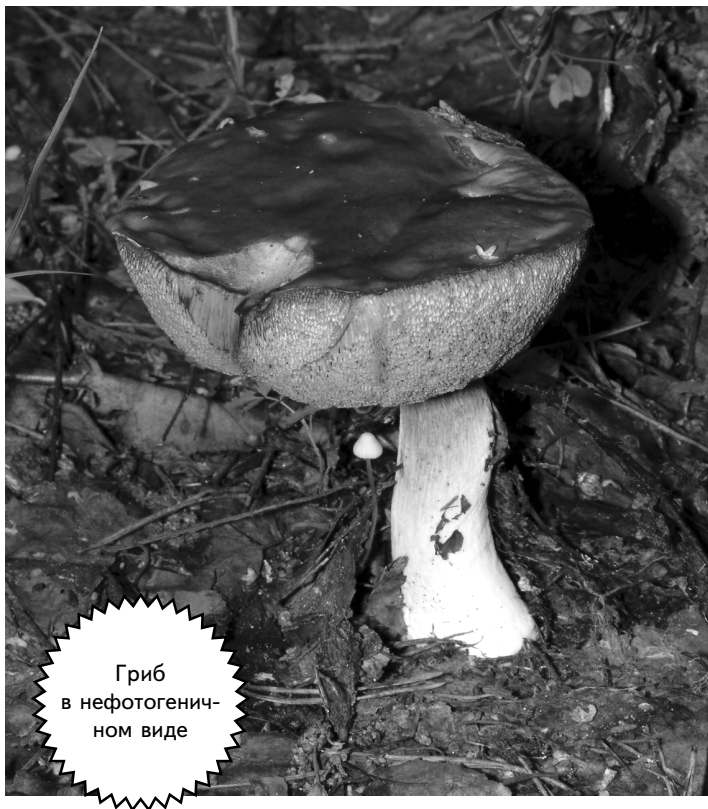
Автор готов ответить на вопросы читателей, отправленные на адрес pismoavtoru@mail.ru.



КАКИЕ ГРИБЫ ПОПАЛИ В ЭТУ КНИГУ

Чем определяется подборка грибов, вошедших в книгу? Почему, спросите вы, одни виды попали на ее страницы, а другие — нет? Признаюсь честно, сначала мне не хотелось распространяться на эту тему. Я предполагал ограничиться сентенцией «это дело автора, ему видней, прошу любить и не жаловаться». Не от лени, заметьте, и не из-за экономии места. Дело в том, что объяснить это не так просто; вот никак не объясняется это надежно и сразу. Совершенно ясно, что все грибы, здесь присутствующие, отвечают ряду стандартных критериев: они известны большей части грибников; легко распознаются; часто встречаются; имеют надежные признаки, отличающие их от похожих ядовитых видов. Гораздо сложнее с теми, кто в книгу не попал. В ряде случаев это вызвано вполне объективной причиной: гриб стал редким, вы его все равно рядом с городом не найдете (например, настоящий груздь). По поводу других грибов я не уверен, что вы сможете научиться с гарантией отличать их от ядовитых. Наконец, третьи мне просто... не удалось сфотографировать. Ну не нашел я их, или нашел, но не в фотогеничном виде.

Помимо этого (и вы должны это понять) я испытываю естественное раздражение ученого, который не может включить в книгу всё, что ему хочется, сделать подборку правильной, исчерпывающей, поместить в книгу все съедобные грибы, дать не 100, а 300, 400, еще лучше — 500 видов, добавить латынь, систематику и эволюционные аспекты, перевести в итоге книгу в разряд научной монографии и сделать ее для нормального грибника вообще нечитаемой, и никогда-никогда не идти больше на поводу у капризных читателя и издателя, опускаясь до их примитивно-практического уровня...



Если бы вы знали, как мучительно больно исключать тот или иной вид! Как трудно «отказываться» от замечательного и красивого гриба (а для меня они все замечательные и красивые)! Как трудно не раскатать целую главу о грибе-любимце, оставив остальным пару строчек. И все-таки некоторым грибам я посвящу целую оду, другие же упомяну почти вскользь.

Короче говоря, видимо, вы представили, как складывалась эта подборка, и не будете судить меня слишком строго...

О ГРИБАХ СЪЕДОБНЫХ И ЯДОВИТЫХ

ИСТОРИЯ ВОПРОСА

По запасам съедобных грибов Россия занимает первое место в мире. Не случайно в нашей стране сбор грибов представляет собой одну из наиболее распространенных форм активного отдыха. Но, как обычно, с одной стороны — азарт и общение с природой, а с другой — определенная опасность. Как охота на крупного зверя не терпит самоуверенных новичков, так и сбор грибов может обернуться трагедией для людей неопытных и неосторожных. Отправляясь в лес за грибами, не следует забывать, что наряду со съедобными есть немало видов грибов, употребление которых в пищу опасно для здоровья. В целом на территории России таких грибов более пятидесяти.

Как люди познакомились с ядовитыми грибами? Давайте разберемся. Трудно найти среди жителей Центральной России человека, который был бы равнодушен к грибам. Это неудивительно, потому что грибы на Руси с самых давних времен играли большую роль в питании населения. В периоды продолжительных постов они компенсировали недостаток белковой пищи. В нашей национальной кухне им всегда отводилось почетное место. Высоко ценились соленые грибы — ароматные грузди и пахнущие сосновой хвоей рыжики. Очень популярны были пироги с грибами. Из грибов варили супы, добавляли их и в щи. Грибы занимали видное место не только на крестьянском, но и на царском столе.

Грибной промысел уходит своими корнями в глубокую древность. Возникает вопрос: а существовала ли проблема отравлений ядовитыми грибами в давние времена? Да, безусловно. Об этом мы узнаём из произведе-

ний античных авторов, в частности Ювенала. Он пишет, что римский император Клавдий был жертвой преднамеренного грибного отравления. Следовательно, еще в Древнем Риме население уже было осведомлено о свойствах ядовитых грибов. У народов средневековой Европы ядовитые грибы вызывали панический страх. В Англии еще в прошлом веке население питало жгучую ненависть и отвращение к грибам. В Германии и Франции их употребляли только во время голода и считали пищей бедняков. Высоко ценились лишь трюфели, не имеющие сходства с ядовитыми видами. Совершенно не употребляли в пищу грибы народы Севера — ненцы, саамы, якуты — и большинство мусульманских народов: татары, башкиры и другие.

О грибных отравлениях в России до середины XVIII века какие-либо сведения отсутствуют. Вероятно, это связано с тем, что в те времена, когда природа не испытывала сильного влияния хозяйственной деятельности человека, грибы давали очень обильные урожаи и люди собирали только те виды, которые не имеют ядовитых двойников. Из старинных летописей мы узнаем, что из пластинчатых грибов собирали главным образом грузди и рыжики, из трубчатых — белые, подосиновики и подберезовики. Лишь во второй половине XVIII века появляются первые заметки «О вредности грибов». Однако и те не были опубликованы на том основании, что «грибы — постная пища православных и писать о их вредности — значит подрывать веру и распространять неверие». Вот такое чисто конкретное заключение было сделано об этих материалах петербургским цензором А. И. Красовским.

Рост городского населения в XX веке в большинстве европейских стран, в том числе и в России, привел к изменению роли грибного промысла в жизни людей. Сбор грибов перестал быть просто подспорьем в домашнем хозяйстве, а стал особым видом активного отдыха, средством общения с природой и поэтому принял массовый характер. В лесах, особенно прилежащих к крупным го-

родам, число сборщиков стало значительно превышать возможности самовосстановления хорошо известных видов съедобных грибов. Это привело к тому, что люди стали проявлять интерес к нетрадиционным видам съедобных грибов. В сбор стали вовлекаться рядовки, волнушки, зонтики, опята, лисички, дождевики и так далее. Кроме того, к собиранию грибов приобщилось множество неопытных, далеких от природы людей. Это привело к тому, что в XX веке грибные отравления в медицинской практике стали обычным явлением. В последние годы они приняли особенно массовый характер. Одной из причин этого стали высокие цены на продукты в период перестройки и после нее (1990-е годы), в результате чего число неопытных сборщиков резко возросло. Ситуацию осложнило также очень ограниченное количество качественной литературы, посвященной сбору грибов и профилактике грибных отравлений.

СЪЕДОБНЫЕ И УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Съедобные грибы очень разнообразны, их в наших лесах и полях большинство. Среди них встречаются даже такие, которые не требуют предварительной тепловой обработки и годны к употреблению в пищу сырыми. Это, например, некоторые сыроежки, рыжики, шампиньоны, белый гриб, лисички. В Европе и Америке шампиньоны вообще чаще всего используются именно в сыром виде для приготовления овощных салатов. К условно-съедобным грибам относятся виды, характеризующиеся горьким или жгучим вкусом, который исчезает в процессе тепловой обработки, вымачивания или засаливания. Это в первую очередь различные сыроежки (в том числе валуй) и млечники, а также некоторые рогатики и трубчатые грибы. Кстати говоря, в Европе, например, вообще почти все млечники (т. е. горькушка, молоканки, грузди, волнушки, скрипица и др.), а также все сыроежки со жгучим вкусом считаются ядовитыми.

Следует знать, что многие съедобные грибы тем не менее могут вызвать отравление, причем по самым разным причинам.

Целый ряд отравлений случается из-за нашей с вами неграмотности и небрежности, когда происходит отравление солеными, маринованными, консервированными съедобными грибами из-за неправильного их приготовления и хранения. В этих случаях причина отравления — не сами грибы, а действие болезнетворных микроорганизмов.

Следует также знать, что некоторые съедобные грибы, употребленные в сыром (или недосоленном, или недожаренном) виде, тоже могут вызвать легкое отравление. К таким грибам относятся многие жгучие или едкие сыроежки и млечники, осенние опята, ложноопенок кирпично-красный и серопластинчатый, дубовики (поддубники).

Любые съедобные грибы, даже хорошо приготовленные, являются пищей, которая плохо переваривается и усваивается, поэтому грибные блюда предназначаются только для здоровых людей. Людям, страдающим хроническими заболеваниями печени и почек, а также желудочно-кишечными заболеваниями, следует употреблять блюда из грибов в небольших количествах и только после консультации с врачом.

Собирать для употребления в пищу следует только молодые плодовые тела, так как почти любой хороший гриб становится с возрастом несъедобным или даже слабо ядовитым.

Некоторые виды, как, например, всем известная свинушка, часто вызывают отравление из-за несвоевременной, слишком поздней переработки принесенных из леса грибов.

Также опасны не только старые грибы, но и грибы, пораженные различными вредителями и болезнями — насекомыми, их личинками, другими грибами, микроорганизмами. Они становятся несъедобными (а иногда и

ядовитыми) из-за накопления в их тканях отходов жизнедеятельности паразитов.

Реже встречается случай появления (или усиления) ядовитых свойств грибов из-за изменения климатических условий. Пример такого явления наблюдается у строчков (подробнее мы поговорим об этом ниже).

Плодовые тела и грибница любых грибов (в том числе и съедобных) обладают великолепной способностью поглощать из окружающей среды (и в первую очередь из почвы) ядовитые для человека вещества. Кроме того, отравления грибами, накопившими подобные вещества, сильно зависят от того, в какой местности они собраны — городской или сельской.

Естественно, что наибольшее количество вредных веществ грибы накапливают в городах, в промышленных зонах, по обочинам шоссе и дорог. Главные из них — это соли металлов (ртути, свинца, кадмия и др.).

Следствием высокой загрязненности окружающей среды являются массовые отравления съедобными грибами возле крупных городов и в них самих. Известно, что многие крупные предприятия выбрасывают в атмосферу ядовитые вещества, разносимые ветром на сотни километров и выпадающие с осадками в любых местах. В этой связи можно не удивляться случаям отравлений съедобными грибами и в удаленных от промышленных центров лесах. Пресса предпочитает описывать такие случаи как появление грибов-мутантов, по виду ничем не отличающихся от съедобных грибов.*

* Как ученый-миколог, могу с абсолютной достоверностью заверить вас, что грибов-мутантов не бывает. Белые грибы никогда не превращаются в бледные поганки и не становятся ядовитыми просто так, сами по себе. Напомню, что подобная мистика выплеснулась со страниц газет после случая массового отравления белыми грибами в 1992 г. в окрестностях Воронежа. Люди, так или иначе тесно связанные с этим происшествием (в том числе и ваш покорный слуга), хорошо знают, что незадолго до этого неподалеку от пострадавших деревень на одном секретном-пресекретном заводе произошел выброс ракетного топлива...

Как мы видим, в условиях урбанизации ядовитые свойства может приобрести любой съедобный гриб.

В сельской местности наиболее часто причиной отравления съедобными грибами становится обработка полей и лесов пестицидами и гербицидами, предназначенными для уничтожения насекомых-вредителей и сорняков. Особенно опасен с этой точки зрения ядохимикат гранозан, содержащий ртуть, который применялся до недавнего времени. Нередко грибы «пропитываются» и химическими удобрениями, также опасными для человека. Грибы могут аккумулировать и некоторые органические соединения, в частности — трупный яд. Поэтому совершенно не допустим их сбор возле скотомогильников и на свалках. Чаще всего отравления подобного рода в сельской местности происходят луговыми грибами: зонтиками, шампиньонами, порховками, луговыми опятами, майским грибом, навозниками.

Иногда бывают опасны и виды грибов, выращиваемые искусственно. В отличие от овощей они не накапливают нитраты, зато неумеренное использование в шампиньонницах инсектицидов может сделать их токсичными.

Но довольно о грустном. Как говорится, грибы в России ели, едят и будут есть. Надо лишь соблюдать определенные (и, в общем-то, несложные) правила сбора их для употребления в пищу.

НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Несъедобные грибы — это такие виды, которые не годятся в пищу по трем основным причинам (и их комбинациям): из-за слишком мелких размеров, из-за неприятного вкуса или запаха и из-за неподходящей для употребления в пищу консистенции.

Многие мелкие съедобные грибы не собирают именно из-за их небольших размеров. В самом деле, никто не станет «щипать» крошечные мицены или негниючники, чтобы за день трудов прикрыть ими дно корзины, хотя эти гри-

бы, несомненно, съедобны с гастрономической точки зрения. Никто не станет есть желчный гриб (ложный белый, горчак) или перечный гриб из-за их непереносимо горького или жгучего вкуса. То же относится и к дождевикам: веселке и собачьему грибу из-за их более чем отталкивающего запаха во взрослом состоянии, хотя и они съедобны и не опасны для здоровья человека. И уж точно никому и в голову не придет отпиливать от березы трутовики, не отличающиеся по твердости от самой березы, и собирать студенистые дрожалки или расплзающиеся в слизистую массу белые навозники, хотя, как вы уже догадались, на самом деле съедобны и те, и другие, и третьи.

Таким образом, можно сделать обобщение, что несъедобными называются такие съедобные грибы, которые не принято (фактически — неудобно или невкусно!) употреблять в пищу.

Нужно добавить, что несъедобные грибы в узком смысле — это только те, которые обладают горьким, едким или жгучим вкусом, который не устраняется или даже усиливается при тепловой обработке (например, желчный гриб, некоторые рогатики).

Несъедобные грибы крайне редко вызывают отравления. Как правило, это бывают легкие желудочно-кишечные расстройства, связанные с недостаточной тепловой обработкой грибов или общей ослабленностью организма съевшего их человека.

Некоторые несъедобные грибы подходят для приготовления приправ (к примеру, перечный гриб или ложные дождевики).

ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

Ядовитые грибы (сейчас мы говорим именно о ядовитых грибах, а не о съедобных, которые по каким-либо причинам стали ядовитыми) — это такие виды, которые при употреблении в пищу вызывают различные расстройства в организме человека, вплоть до смертельного исхода.

Отравления ядовитыми грибами можно разделить на несколько типов в зависимости от того, к какой группе относятся те или иные грибы, вызывающие отравления, и какие яды в них содержатся.

1. Грибы, содержащие ядовитые циклопептиды (*фаллотоксины*). Это различные мухоморы, бледная поганка, галерины и некоторые мелкие виды зонтиков (лепидот).

Первые признаки отравления проявляются через 6-24, а иногда даже через 48 часов. Начинается сильный понос, рвота, обильное мочевыделение, судороги, жажда. Примерно через три дня после отравления наступает период кажущегося облегчения. Однако вскоре же его заменяет появление желтухи, и больной умирает от нарушения функций печени.

Ядовитые грибы этой группы неопытные грибники часто принимают за съедобные: бледные поганки — за зеленые сыроежки, зеленушки, серые рядовки; мухомор вонючий — за шампиньоны; галерину окаймленную — за летний опенок или зимний гриб.

2. Грибы, содержащие гемолитический яд *монометилгидразин*. К их числу относятся строчки и, может быть, другие родственные им виды (щитовики, лопастики).

Первые признаки отравления проявляются через 6-12, а иногда уже через 2 часа. Они выражаются в ощущении усталости, головных болях, головокружении, желудочных коликах и рвоте, что продолжается один-два дня. Затем наступает желтуха и нарушение функций печени. Отравление иногда кончается смертью. Течение болезни аналогично таковому при отравлении грибами, названными в первой группе.

3. Грибы, содержащие ядовитые вещества *ореллантин*, *гризмалин*, *кортинарин*. К их числу относятся паутинники и волоконницы.

Первые признаки отравления проявляются лишь через 3-14 дней, иногда и позже. Увеличивается выделение мочи, начинаются желудочные боли и рвота, появляется ощущение сухости во рту. Почки перестают функциони-

ровать, и наступает смерть. Специфическое лечение отравления невозможно. Ядовитые грибы этой группы часто путают со съедобными видами паутинников.

Как вы уже поняли, главная беда здесь — слишком позднее проявление признаков отравления. Иногда наступление таких признаков затягивается аж до двух месяцев! Поди вспомни, что ты ел два месяца назад... Именно поэтому ядовитые свойства паутинников установили относительно недавно, 20-30 лет назад.

4. Грибы, содержащие *коприн*. К их числу относятся некоторые навозники.

Признаки отравления проявляются только в том случае, если после грибной пищи (даже через два дня) человек употреблял алкоголь.

Тогда примерно через 30 минут после принятия спиртного начинается покраснение лица и всего тела, усиленное сердцебиение, боли в желудке, понос и рвота. Все это проходит через 2-4 часа, но может повториться несколько раз при каждом новом употреблении алкоголя. Это отравление не является смертельным. Из-за описанных свойств навозники являются прекрасным средством для противоалкогольного лечения.

5. Грибы, содержащие ядовитый алкалоид *мускарин*. К их числу относятся представители многих родов, но прежде всего мухоморы красный и пантерный, волоконницы, ядовитые белые говорушки.

Первые признаки отравления проявляются через 30 минут, иногда и через 2 часа. Лицо у пострадавшего краснеет, увеличивается пото- и слюновыделение, возникает лихорадочное состояние без повышения температуры, начинается одышка, нарушается зрение, усиливается сердцебиение.

6. Грибы, содержащие *иботеновую кислоту*, *микоатропин* и *мусцимол*. К их числу относятся ядовитые мухоморы.

Первые признаки отравления проявляются через 30 минут, а то и 2 часа. Они выражаются в учащенном

сердцебиении, слабом потении, возбужденности и характерном состоянии, напоминающем алкогольное опьянение. Через 1-2 часа эти явления проходят; смертельной опасности при отравлении такого рода нет.

7. Грибы, вызывающие *желудочные и кишечные расстройства*. В этой группе много различных видов. К ним относятся шампиньон желтокожий, многие энтоломы, ложноопенок серно-желтый и др.

Первые признаки отравления обычно наступают через 0,5-2 часа. Выражаются они в тошноте, головной боли, желудочных коликах, головокружении, рвоте и поносе. Такие отравления крайне редко бывают смертельными.

8. Грибы, содержащие ядовитое вещество *буфотенин*. К их числу относится мухомор порфиновый. Отравление возникает только после употребления этих грибов в большом количестве или же людьми с ослабленным здоровьем.

9. Грибы, вызывающие *аллергические заболевания*. К таким грибам относится свинушка тонкая. Отравление может наступить через самое неопределенное время, даже после многих лет употребления свинушек в пищу. Во многом это зависит от восприимчивости каждого человека. Признаки отравления различны. Обычно оно начинается головокружениями и болями в области живота, а заканчивается нарушением функций почек и смертью.

* * *

Теперь поговорим о тех грибах, на которые большая часть грибников вовсе не обращает внимания, но которыми сильно интересуется молодежь, — о *галлюциногенных грибах*. Эта тема уже долгое время муссируется в самых разных слоях общества. Как мне кажется, наличие достоверной информации всегда лучше, чем ее отсутствие, поэтому и возник текст, приведенный ниже. Его ни в коем случае нельзя рассматривать как своего рода рекламу или призыв к употреблению грибов, оказывающих галлюциногенное воздействие на человека. Это просто объективная информация.



Псилоцибе
полуланцето-
видная

Как уже понятно из самого названия, к галлюциногенным относятся такие грибы, которые вызывают у человека бредовые видения, или галлюцинации.

Среди галлюциногенных грибов есть как ядовитые, так и неядовитые. К ядовитым относятся виды, содержащие вещества мускарин, буфотенин и некоторые другие. Это в первую очередь мухоморы красный и пантерный, некоторые волоконницы и говорушки. Употребление их в пищу чревато отравлением вплоть до смертельного исхода (особенно в случае волоконниц и белоокрашенных говорушек), и о них здесь я говорить не буду: удовольствие насладиться непродолжительной галлюцинацией перед смертью весьма сомнительно. Единственное условное исключение — это мухомор красный, о нем мы побеседуем ниже.

К галлюциногенным видам, по всей видимости не представляющим серьезной (или по крайней мере быстрой) опасности для здоровья человека, относятся грибы, содержащие псилоцин и псилоцибин. Это виды из рода псилоцибе (*Psilocybe*) и в меньшей степени панэолус (*Panaeolus*).

Псилоцибе — грибы особенные. Будучи галлюциногенными, они стали объектом религиозных отпращиваний на огромной территории. В самом широком объеме одурманивающими свойствами грибов рода псилоцибе пользовались в культовых целях американские индейцы. Достаточно яркие описания подобных обрядов мы можем почерпнуть у испанского монаха Бернандино де Саагуна (XVI в.) или у современного автора-мистика Кастанеды. В некоторых отдаленных областях Мексики до сих пор справляются ночные обряды, во время которых индейцы употребляют сырые грибы. В настоящее время в этих ритуалах смешаны как языческие культы, так и христианские. Грибы едят и жрец, и участники ритуала. Через час после поедания грибов начинаются яркие зрительные галлюцинации, сопровождающиеся ощущением нежности, братской привязанности к людям, причем безо всякого эротического чувства.

Религиозное употребление псилоцибе отмечено от Гватемалы до Канады и особенно было распространено в горных районах. В последнее десятилетие употребление видов рода псилоцибе отмечено и в России.

Основные биологически активные вещества этих грибов, как уже говорилось выше, — псилоцибин и псилоцин, два различных производных триптамина из большой группы соединений индола.

Механизм, при помощи которого эти вещества вызывают галлюцинации, науке до сих пор неизвестен. Они сходны по строению с серотонином, участвующим в передаче нервных импульсов. Псилоцибин и псилоцин подавляют действие серотонина, однако этого явления не-

достаточно для полного объяснения их галлюциногенных свойств.

Псилоцибин и псилоцин частично разрушаются в желудочно-кишечном тракте ферментом моноаминоксидазой, поэтому многие наркоманы употребляют эти вещества натощак и/или вместе с препаратами, подавляющими активность фермента, усиливая таким образом психический эффект. Не случайно мексиканские индейцы имеют практику воздержания от пищи перед употреблением галлюциногенных грибов и кактусов.

Псилоцибин и псилоцин — относительно неядовитые вещества. Индекс LD_{50} — летальная доза, после которой погибает 50% подопытных животных, — составляет для псилоцибина 28,5 миллиграмм на килограмм веса для мышей и 12,5 мг/кг для кроликов. Если экстраполировать летальную дозу для человека с обычной употребляемой дозой, то их соотношение составляет 650:1, то есть средняя летальная доза в 650 раз больше средней употребляемой. (К примеру, для аспирина это соотношение составляет 199:1, для никотина 21:1.) Минимальная действенная доза вещества составляет 3-6 мг. Это соответствует 0,05-0,1 мг/кг веса тела взрослого человека весом 60 кг. Средняя обычно употребляемая доза для взрослого человека — около 10 мг. Летальная доза псилоцибина — 100 мг на 1 кг веса тела, что означает 6000-7000 мг для взрослого человека, что, в свою очередь, соответствует 40 килограммам свежих грибов вида псилоцибе полуланцетовидная. Так что, как видно, не все галлюциногенные грибы опасны с точки зрения отравления (действительно, съесть разом 40 кг грибов — не шутка). Отсюда не следует, что регулярное употребление псилоцин- и псилоцибин-содержащих грибов можно рекомендовать и приветствовать. Поскольку механизм действия галлюциногенов неизвестен, а долговременные наблюдения за каким-либо одним пациентом, продолжительное время употребляющим грибы рода псилоцибе, не проводились, то, как говорится, лучше перебдеть, чем недобдеть.

Действие упомянутых выше галлюциногенов следующее.

Наступает изменение зрительного восприятия: возникает «расплывание», «подвижность», «дыхание» поверхностей, необычное чувство цвета и формы, повышенное воображение, «открытие новых сторон реальности»; изменение слухового восприятия: появляется повышенная чувствительность к звукам, изменение музыкального ощущения, чувства речи, наблюдается появление «внутреннего голоса». Нарушается осязание и чувство пропорций собственного тела. Меняются также вкус и обоняние, не говоря уже о мыслительной деятельности: происходит так называемое расширение сознания, обострение ассоциативного мышления, интуиции, возникают глубокие эмоциональные переживания. Состоянию галлюциногенного отравления псилоцибиновыми грибами приписываются воссоздание в мельчайших подробностях эмоционально значимых переживаний прошлого, включая рождение и даже внутриутробную жизнь, а также мистические откровения, ясновидение и предсказание будущего.

Первые симптомы обычно характеризуются странными телесными ощущениями. Иногда такие ощущения возникают уже через 5-10 минут после приема. Обычно это чувство тяжести в конечностях, покалывание, онемение, легкое головокружение, иногда тошнота, жар или холод. Пульс слегка учащается, зрачки могут быть немного расширены. Иногда возникает сонливость. Действие галлюциногена всегда зависит от индивидуальной переносимости, в некоторых случаях оно может начинаться с изменений в восприятии. Периферическое зрение усиливается, по краям поля зрения может возникать некое движение, шевеление. Изменяется цветоощущение. Как правило, цвета становятся более яркими и насыщенными. Ощущение перспективы также меняется: параллельные линии кажутся сходящимися, далекие предметы могут казаться крупнее близких.

Спустя примерно полчаса изменения внешнего и внутреннего мира начинают нарастать и достигают пика примерно через час. При закрытых глазах в поле зрения возникают видения в виде калейдоскопических узоров, концентрических кругов, переливов цветов, замысловатых форм. Мышление претерпевает резкие изменения. Разрушается граница между внутренним «я» и внешним миром. Окружающие предметы оживают и приходят в движение. Логическое мышление отступает на задний план. Человек с трудом может связно думать, не говоря уже о решении простейших логических задач. Общение с другими людьми становится неадекватным. Понимание речи не ухудшается, но сказать что-либо разумное человек не может. В этом состоянии описаны переживания ужаса, смертельной тоски, бессмысленности жизни, приступы неуправляемой агрессивности, случаи самоубийств и убийств во время опьянения и в последующие несколько суток. Иногда же, наоборот, возникает ощущение сверхсчастья, близости к богу, неизъяснимого восторга. Примечательно, что состояние эйфории не связано с половыми аспектами жизни человека, не сопровождается двигательной активностью. Блаженство и восторг переживаются экстатически, с застыванием.

После того как психические эффекты постепенно проходят (длительность около 2 часов), еще в течение 6-12 часов проявляются последствия приема: либо (изредка) возникает «особое, ни с чем не сравнимое состояние остроты восприятия и интуиции», либо (гораздо чаще), в силу уменьшения содержания серотонина в тканях мозга, сонливость, ухудшение настроения, раздражительность.

Болезненные симптомы (головная боль, сердцебиение, озноб) возможны при избыточном употреблении или сочетании с другими наркотиками. Как и при употреблении ЛСД, возможны «флэш-бэки» — термин, употребляемый наркоманами для описания «возвращения» действия наркотика через небольшой промежуток времени, чаще всего в течение месяца после употребления.

При длительном приеме псилоцина и псилоцибина чаще одного раза в 10 дней устанавливается определенное привыкание. Чтобы вызвать такой же психический эффект, на следующий день необходимо в 1,5-2 раза больше грибов. Это говорит о том, что несомненный пагубный эффект употребления галлюциногенных грибов присутствует. Сам факт возникновения психической (психологической) зависимости уже свидетельствует об опасном воздействии через психику на физическую структуру мозга, так как изменение психической реакции есть не что иное, как отражение изменений физических. Я уверен, что дальнейшие исследования в этой области позволят с большей уверенностью говорить о вреде галлюциногенных грибов.

КАК ИЗБЕЖАТЬ ОТРАВЛЕНИЙ ГРИБАМИ

Собирайте только хорошо известные вам виды съедобных грибов.

Не собирайте старые грибы и грибы, пораженные вредителями и болезнями.

Знайте «в лицо» ядовитые грибы вашего региона.

Не оставляйте без присмотра маленьких детей в лесу, садах и парках. Они (дети) любят есть красивые красные мухоморы.

Старайтесь не пробовать незнакомые грибы на вкус.

Пластинчатые грибы, особенно зеленые сыроежки и поплавки, старайтесь срезать с ножкой, чтобы убедиться в отсутствии на ней кольца.

При сборе опять обращайтесь внимание на окраску их шляпок и пластинок. Не срезайте их пучками, внимательно рассматривайте каждый гриб.

При сборе шампиньонов особое внимание уделяйте окраске пластинок. Они должны быть розово-белыми у молодых грибов и буро-коричневыми у стареющих, но не чисто-белыми. При этом следует помнить, что розовые пластинки встречаются у ядовитых энтолом.

Собранные грибы нельзя складывать в пакеты, так как в пакете они ломаются, крошатся, в результате чего нельзя определить, какие виды грибов в нем находились.

Если вы решили расширить круг собираемых вами видов грибов, не пользуйтесь для этого книгами, где приводятся только их словесные описания и черно-белые или рисованные цветные иллюстрации. Многие виды грибов очень изменчивы, и разные виды легко могут подойти под одно и то же описание.

Ни в коем случае не собирайте грибы в городе, вдоль автомобильных дорог, рядом с предприятиями. Знайте, что, даже избежав отравления, вы *обязательно* получаете небольшую (или большую!) дозу солей тяжелых металлов, накопление которых с годами ведет к необратимым процессам в вашем организме.

Не забывайте о том, что грибы — скоропортящийся продукт. Своевременно перерабатывайте принесенные из леса грибы, не оставляйте их «на ночь». В первую очередь это касается навозников. Кроме того, даже самый свежий гриб за ночь может стать червивым.

Перед употреблением в пищу еще раз внимательно пересмотрите собранные вами грибы и отбракуйте старые, червивые и просто подозрительные.

Соблюдайте известные правила переработки, консервирования и хранения грибов. Строго следуйте приводимым в кулинарной литературе нормам расхода соли и уксуса при засолке и мариновании.

Не закрывайте маринованные грибы герметическими крышками, поскольку консервы домашнего приготовления могут стать причиной тяжелых отравлений.

Млечники (чернушка, скрипица, горькушка, волнушка и т. д.) и сыроежки с горьким или жгучим вкусом (в том числе валуи) перед засолом или употреблением в свежем виде всегда следует предварительно отварить или вымочить.

Каждый вид грибов желательно консервировать отдельно.

ГЛУПЫЕ И ОПАСНЫЕ СКАЗКИ

Многие наши грибники от «проверенных» людей знают целый ряд «проверенных» же рецептов, применение которых якобы легко может помочь избежать отравления ядовитыми грибами либо легко выявить их среди большой массы собранных съедобных грибов. Увы, на поверку это оказываются опасные заблуждения. В этом разделе я приведу примеры некоторых из них.

«Не представляют никакой опасности грибы, собранные на лугу или в поле». Действительно, большая часть ядовитых грибов растет в лесах; но можно нарваться и на меньшую.

Можно услышать и такое: «Все грибы в молодом возрасте съедобны». Что тут скажешь? Всем должно быть известно, что все ядовитые грибы ядовиты в любом возрасте.

«Ядовиты те грибы, которые обладают неприятным запахом». Отчасти это верно, взять хотя бы мухомор вонючий. Но большая часть ядовитых грибов не имеет неприятного запаха или вообще имеет приятный грибной аромат.

Некоторые думают, что «все съедобные грибы обладают приятным, а несъедобные — неприятным вкусом». Хочется лишь отметить, что выжившие после отравления бледной поганкой всегда с большой похвалой отзываются о ее вкусе.

Иногда встречается мнение, что «все грибы, имеющие розовые пластинки, съедобны». Так высказываются люди, которые научились отличать шампиньон с его розовеющими с возрастом пластинками от бледной поганки, но не научившиеся пока отличать его от ядовитых энтолом, также обладающих розовыми пластинками.

Глубоко укоренилось представление о том, что «насекомые, черви и улитки не трогают ядовитых грибов». Это

совершенно неверно. Следуя такой логике, мы признаем бледную поганку съедобной, а всем известную желтую лисичку — ядовитой.

Недавно я услышал, что, оказывается, нельзя есть подберезовики, основание ножки которых на срезе синеет или зеленеет. И за что их так?.. И что тогда делать с подосиновиками, которые почти все синеют?

Существуют и «проверенные» рекомендации о химических способах обнаружения ядовитости грибов.

«Ядовитые грибы обязательно должны свертывать молоко». Это мнение несостоятельно. Свертывание молока происходит под воздействием фермента типа пепсина, который имеется как у некоторых ядовитых, так и у некоторых съедобных грибов.

«Головки лука или зубчики чеснока становятся бурыми при совместной варке грибов, если в кастрюле оказался ядовитый гриб». Как и в случае с молоком, побурение лука и чеснока связано с действием определенного фермента, присутствующего и у ядовитых, и у съедобных грибов. То же самое я слышал про картофель, который должен потемнеть, будучи отваренным вместе с ядовитыми грибами.

Иногда некоторые «специалисты» применяют для определения наличия яда серебряные предметы: ложки, монеты и т. д.

О присутствии в кастрюле ядовитых грибов при этом можно якобы судить по почернению серебра. На самом деле почернение серебра происходит из-за воздействия на него особых грибных аминокислот, что приводит к образованию сернистого серебра, имеющего черный цвет. А подобные аминокислоты есть и в ядовитых, и в съедобных грибах.

Некоторые всерьез полагают, что попавшие в кастрюлю ядовитые грибы можно обезвредить, проварив их с уксусом и солью. Этот рецепт имеет очень древнее происхождение, но, разумеется, совершенно бесполезен.

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ

Важной особенностью грибных ядов является их плохая растворимость. Поэтому отравление наблюдается обычно лишь у того, кому из общего блюда ядовитый гриб попал непосредственно.*

Хотя признаки грибных отравлений существенно отличаются от признаков других пищевых интоксикаций, тем не менее меры доврачебной помощи в случае заболевания применяются традиционные. В первую очередь необходимо промыть желудок. Для этого следует дать пострадавшему выпить три-четыре стакана воды комнатной температуры вместе с питьевой содой (четверть ложки на стакан воды) или слабого (светло-розового) раствора марганцевокислого калия. Затем вызвать рвоту. Повторить эту процедуру несколько раз. После этого пострадавшему следует выпить две-три таблетки активированного угля и принять слабительное (две-три ложки касторового масла). Затем нужно уложить больного в постель, напоить горячим чаем и обеспечить полный покой. После оказания первой помощи нужно немедленно вызвать врача и обязательно сообщить ему, что больной ел грибы.

* На этом свойстве основан печально известный способ убийства с использованием бледной поганки. По многочисленным просьбам читателей, которые я получил после выхода первого издания, опишу этот способ подробнее (надеюсь, запросы о конкретике были направлены не для последующего практического применения...). Известен реальный случай, когда некая проживающая в Поволжье и разбирающаяся в грибах домохозяйка, невзлюбив за что-то одну из своих подруг, собрала 12 человек гостей на званый обед. Одним из поданных блюд были отварные грибы со сметанным соусом. Когда грибы варились, незадолго до готовности дама бросила в кастрюлю шляпку бледной поганки и, хорошенько проварив, вытащила ее. Пропитавшись незначительным количеством яда, все грибы в кастрюле стали ядовитыми, но не смертельно. Саму же шляпку женщина подложила в тарелку жертве. В результате все гости, включая хозяйку, получили сильное отравление, один же человек умер. Какой — понятно. Отравившись сама, хозяйка получила стопроцентное алиби. Дело раскрыли случайно по вине самой же болтливой отравительницы: по пьяной лавочке она разболтала секрет подруге...

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

БЕЛЫЙ ГРИБ И ПРОЧИЕ ГУБЧАТЫЕ И ТРУБЧАТЫЕ

Если забыть о рыжике, шампиньоне и трюфеле, то трубчатые грибы — самые грибные из всех грибов. Одурачивающий аромат сушеного белого, крепкая хрустящая мякоть маринованного подосиновика, восхитительный соленый масленок, роняющий тягучие благородные сопли... Песнь песней, короче говоря. Никакие другие грибы не собираются грибниками с таким удовольствием; редко за кем идут в лес так же специально. Только трубчатые грибы продаются на рынке и на трассе (ну разве что по весне еще сморчки и строчки, но масштабы несопоставимы). Они — чемпионы по урожайности, по длительности плодоношения, по питательности, полезности и усвояемости. Среди внушительного их количества есть лишь 3 несъедобных вида и только один смертельно ядовитый.

У всякого классического трубчатого гриба есть шляпка, ножка и трубочки с порами-дырочками на нижней стороне шляпки (их еще называют губкой). Этим он отличается от твердых трубчатых копыто- или веерообразных трутовиков (у них есть поры, но нет ножки, к тому же они еще и на деревьях растут) и от шляпочных пластинчатых грибов (у них есть ножка и шляпка, но на нижней стороне шляпки не трубочки, а полоски-пластинки).

К трубчатым грибам относятся краснокнижные гиропоры (каштановый гриб и синяк), белые грибы, дубовики, моховики, польский гриб и полубелый гриб, подберезовики, подосиновики, перечный гриб, маслята, козляк, шишкогриб и горчак (желчный гриб). Все трубчатые грибы — лесные виды, все образуют микоризу (вступают в симбиоз) с лиственными и хвойными деревьями.

В любом правиле бывают исключения. Поэтому между трубчатых шляпочных грибов встречаются грибы, у

которых вместо трубочек — пластинки. Это ложные лисички, свинушки и мокрухи. Почему это так, вы можете узнать в приложении, в главе «Околонаучный мини-ликбез». Кроме того, есть родственники белого гриба (так называемые корневцы, с. 5), которые «ушли» жить под землю, приняв внешний вид, очень напоминающий трюфель. Они упомянуты в главе «Живущие под землей».

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ДУБОВИКИ И МОХОВИКИ

Большой и вкусный род *Белый гриб* объединяет **собственно белые грибы** (к ним относятся и **настоящие дубовики**) и **моховики**. Чем собственно белые грибы отличаются друг от друга и от других трубчатых?

БЕЛЫЕ ГРИБЫ легко отделить от всех прочих трубчатых родственников по сеточке, которая расположена на ножке. Она напоминает по форме редкую рыболовную сеть. Сеточка может контрастировать с окраской ножки (например, белая на коричневом фоне) или совпадать с ней (например, коричневая на коричневом), покрывать ножку целиком или располагаться только в ее верхней части, но она есть всегда. Ни у моховиков, ни тем более у маслят или подосиновиков-подберезовиков такой сеточки нет. Только непереносимо горький желчный гриб, который необычайно ловко умеет подделываться и под белый, и под подберезовик, тоже несет на ножке сеточку. Но, разумеется, вкус всегда выдает этот обман.

Мякоть «белых» белых грибов на срезе всегда белая, цвет не меняет (не синеет). Трубочки и поры в молодости белые или беловатые, затем начинают желтеть и, наконец, становятся оливково-зелеными. В наших лесах растут следующие белые грибы с белой несинеющей мякотью: *белый гриб обыкновенный* (самый распространенный), *белый гриб дубовый*, *белый гриб березовый* и *белый гриб сосновый*.

Мякоть «цветных» белых грибов (дубовиков и прочих), от светло- до ярко-желтой, на срезе в той или иной степени

синеет, трубочки у молодых грибов не белые, а желтые, поры (поверхность трубочек) желтые, оранжевые или красные. В наших лесах растут следующие «цветные» белые грибы с сеточкой на ножке: *дубовик обыкновенный* (оливно-бурый), *дубовик укорененный* и *сатанинский гриб*.

Белый гриб обыкновенный (с. 1, 28). Шляпка от 5 до 40 см в диаметре, во влажную погоду скользкая, темно- или светло-коричневая до коричневато-белой, редко желто- или красно-коричневая. Ножка 4-25 x 2-15 см, ровная или расширенная в основании, с белой сеточкой на светло-коричневом фоне. Гриб селится в хвойных, лиственных и смешанных лесах, образуя микоризу более чем с двадцатью различными лиственными и хвойными породами, отдавая наибольшее предпочтение березе, дубу, ели и сосне. Белый гриб может расти одиночно, но часто встречается группами по 2-5 грибов, а иногда и гораздо большими семьями. Белому грибу часто сопутствуют следующие приметные спутники: мухоморы, валуи, муравейники, осок, белоус, грушанка, вейник, вереск, майник, черника.

Период плодоношения белого гриба длительный, с конца мая по ноябрь.

У елового белого гриба есть несколько не так редко встречающихся форм, которые прилично расходятся с его стандартным обликом. Например, арктическая разновидность с мелкой охряно-коричневой шляпкой растет только в тундре под карликовыми березами. Оранжево-красная форма отличается оранжево-красной шляпкой, которая с возрастом становится темно-коричнево-красной. Форма, носящая название голоножкой, характеризуется тонкой высокой ножкой, совершенно лишенной сеточки. Форма булавоногая сразу выделяется среди прочих по ярко-желтой шляпке.

Ядовитых двойников у белого гриба нет. Из несъедобных на него похож желчный гриб (горчак), который легко отличается по горькому вкусу мякоти и розовым, а не белым, как у белого гриба, трубочкам.

Белый гриб дубовый (с. 1), как видно из названия, растет только под дубами. Шляпка 6-20 см в диаметре, светло- или желтовато-коричневая, часто с растрескивающейся кожицей, сухая, тонко-бархатистая, как будто замшевая. Ножка 4-15 x 2-7 см, ровная или расширенная в средней части, в верхней части с белой сеточкой на коричневом фоне. Период плодоношения — июль-октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Белый гриб сосновый растет на бедных, часто песчаных почвах. Образует микоризу с сосной. Шляпка 6-25 см в диаметре, скользкая, красно-коричневая. Поры у молодых грибов с хорошо выраженным красно-коричневым оттенком. Ножка 4-15 x 2-7 см, в основании всегда расширенная, красновато-коричневая с красновато-коричневой же сеточкой. Плодоносит с июля по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Белый гриб березовый (с. 1) — самый вкусный из всех белых грибов, хотя и не отличается особо крупными размерами. Шляпка 5-15 см, от чисто-белой до очень светло-коричневой, во влажную погоду скользкая. Ножка 4-12 x 2-5 см, ровная или слегка расширенная в основании, светло-коричневая с белой сеточкой. Образует микоризу с березой. Плодоносит с июня до ноября.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Дубовик оливково-бурый (с. 1). Шляпка 6-20 см, оливково-желто-бурая, иногда с оранжевым или розовым оттенком. Трубочки на срезе желтые, поверхность трубчатого слоя красная до оранжевой. Ножка 6-15 x 2-4 см, ровная или слегка расширенная в основании, с красной сеточкой на желтовато-красноватом фоне. Мякоть светло-желтая (в шляпке желтовато-белая), с приятным вкусом и запахом, на срезе слабо синеет. Гриб теплолюбив, довольно редок, растет в дубравах в июле-сентябре. Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Дубовик укорененный (с. 1). Шляпка 6-20 см, светло-серая, коричневато-белая, сухая, очень мясистая, у молодых грибов — с подвернутым внутрь краем. И трубочки на срезе, и их поверхность ярко-желтые. Ножка светло-желтая, с желтым сетчатым рисунком (по крайней мере в ее верхней части). Мякоть желтовато-белая, на срезе сразу синее, с горьким вкусом. Гриб, соответственно, несъедобен (но не ядовит). От похожего полубелого гриба четко отличается по наличию выраженной желтой сеточки на ножке. Гриб теплолюбив, растет в дубравах, довольно редок, плодоносит в июле-октябре.

Легко отличается от всех прочих дубовиков наличием горькой мякоти.

Сатанинский гриб (с. 1). Шляпка 6-20 см, серовато-белая до серой, сухая. Трубочки желтые, поры красные. Мякоть беловатая до желтоватой, на срезе медленно синее, с приятным вкусом и неприятным запахом, исчезающим при термической обработке. Ножка «коренастая», 4-10 x 3-5 см, булавовидная (расширенная в основании), с красной сеточкой, целиком красная или в верхней части желтая.

Сатанинский гриб долго и почти повсеместно считался крайне ядовитым. В настоящее время установлено, что очень редко и только в сыром виде он может вызывать легкие желудочные расстройства. В любом случае после отваривания этот гриб можно есть без опасений. Гриб легко опознать по грязно-серой шляпке, карминово-красным трубкам и реповидной ножке, которая посередине окрашена в карминово-красный, а у основания и наверху — желтый цвет, и медленно синеющей мякоти. Сатанинский гриб весьма редок. Для роста ему необходима известковая почва, а также тепло и деревья, с которыми он может образовывать микоризу, — дуб, лещина, каштан и липа. Плодовые тела появляются небольшими группами с июля до сентября.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

МОХОВИКИ (т. е. белые грибы без сеточки на ножке) внешне отличаются от старших сетчатых собратьев некоей плюгавостью. Даже такие крупные и мясистые моховики, как полубелый гриб и польский гриб, все-таки здорово проигрывают настоящим «белым» и «цветным» белым грибам по дородности: и ножка у них потоньше, и мякоть порыхлее. А о мелких моховиках и говорить не приходится. Трубочки моховиков всегда желтые, поры (внешняя поверхность трубочек) желтые или красные. Даже у самых молодых моховиков трубочки не бывают белыми: они желтые с самого начала. Мякоть моховиков беловатая до желтой, на срезе синеет, розовеет, реже не меняет окраски. Все моховики съедобны, среди них нет ни ядовитых, ни несъедобных видов. Основные наши моховики — *дубовик зернистоногий*, *полубелый гриб*, *польский гриб*, *моховик зеленый*, *моховик трещиноватый* и *моховик красный*.

Среди моховиков встречается уникальный паразитический вид, очень редкий в наших лесах. Он так и называется — *моховик паразитический* (с. 11). Этот гриб устроился прекрасно. Мало того что он образует микоризу с березой или дубом, получая от них нужные питательные вещества, одновременно он еще и паразитирует на другом грибе — ложнодождевике. Как говорится, и рыбку съел, и другое удовольствие тоже получил.

Дубовик зернистоногий (с. 11). Шляпка 8-20 см в диаметре, темно-коричневая до коричнево-черной, бархатистая. Трубочки на срезе желтые, поверхность трубчатого слоя красная или оранжево-красная. Ножка 6-12 x 2-4 см, как бы зернистая, покрыта красным точечным рисунком, в местах надавливания быстро и сильно синеет. Мякоть ярко-желтая, с приятным вкусом и запахом, на срезе быстро синеет. Гриб растет в лиственных и хвойных лесах с участием дуба. Встречается часто, на юге средней полосы плодоносит обильно с июня по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Полубелый гриб (с. 1). Шляпка 5-15 см, желто-коричневая до серовато-охристой. И трубочки на срезе, и их поверхность ярко-желтые. Ножка 4-12 x 2-4 см, желтовато-белая, ровная или расширяющаяся к основанию. Мякоть желтовато-белая с выраженным запахом карболки, который полностью исчезает при термической обработке. Гриб теплолюбив, растет в дубравах, довольно редок, плодоносит в июле-октябре.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Польский гриб (с. 1, 29) растет не только в Польше. Это один из самых обычных наших крупных моховиков. Шляпка 4-12 (до 20) см, темно- или ярко-коричневая до каштаново-бурой, сначала выпуклая и с загнутыми внутрь краями, затем плоская, голая, гладкая, сухая, в сырую погоду слизистая или клейкая. Трубочки и поры одноцветные, светло-грязно-желтые с зеленоватым оттенком, при надавливании синеют. Ножка коричневая, 4-12 x 1-4 см, в верхней части более желтая, ровная или расширенная в основании, нередко в нижней части изогнутая, при надавливании синеет, затем буреет. Мякоть у молодых грибов белая и плотная, у зрелых — бледно-желтая, с приятным вкусом и запахом. Гриб может вырасти не только на почве, но и на гнилой древесине. Селится в хвойных, реже лиственных лесах, плодоносит обильно, с июля по октябрь.

Похож на другие моховики, отличается в первую очередь более крупными габаритами и мелкими порами. Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Моховик зеленый (с. 2, 30). Шляпка толстомясистая, бархатистая, 3-10 см в диаметре, оливково-желтая или оливково-зеленая, реже оливково-коричневая до чисто-коричневой, полушаровидная, с возрастом плоская и голая, сухая, часто с трещинками. Трубочки и поры ярко-желтые, с возрастом становятся оливковыми, легко отделяются от мякоти шляпки. Мякоть беловатая до ярко-желтой, с приятным вкусом и запахом, довольно рыхлая,

на изломе иногда слабо синеет. Ножка 3-8 x 0,5-2 см, желтая, часто с коричневатыми участками или красноватая, в верхней части иногда с бурым сетчатым рисунком, плотная, ровная, обычно изогнутая у основания. Населяет леса любого типа, любит расти по опушкам и лесным полянам, вдоль дорог, у муравейников, обычно обилён, плодоносит с июня по ноябрь.

С несъедобными и ядовитыми грибами сходства не имеет. От похожих польского гриба и масленка желто-бурого отличается крупными порами трубчатого слоя.

Моховик трещиноватый (с. 2, 31). Шляпка 2-10 см в диаметре, светло-красновато-коричневая до оливково-коричневой, с растрескивающейся кожицей и выступающей из трещинок розовой или красноватой мякотью. Трубчатый слой серо-желтый, с широкими угловатыми порами, при надавливании синеет. Ножка 3-8 x 0,5-1,5 см, с окраской, представляющей сложную смесь желтого и красного цветов, но чаще в средней части красная, а в верхней части и в основании желтая. Мякоть от светло- до ярко-желтой, в основании ножки — ржаво-красная, иногда на срезе слабо синеющая и затем краснеющая, с приятным вкусом и запахом. Гриб селится в лиственных и смешанных лесах, плодоносит с июня по октябрь.

С несъедобными и ядовитыми грибами сходства не имеет.

Моховик красный (с. 2) достаточно теплолюбив, поэтому массово встречается только на юге средней полосы. Шляпка 1,5-8 см, красная, иногда в центре коричневая, бархатистая. Ножка 2-6 x 0,5-1,5 см, целиком или большей частью красная или розовая на желтом фоне. Мякоть желтая, на срезе немного синеет, с приятным вкусом и запахом. Растет в травянистых дубравах и осинниках, плодоносит с июля по октябрь.

С несъедобными и ядовитыми грибами сходства не имеет.

ПОДОСИНОВИКИ И ПОДБЕРЕЗОВИКИ

Подосиновики и подберезовики — один род грибов, грибов очень похожих, не всегда скажешь, кто перед тобой. Также и у ученых до сих пор нет общепринятого названия для этого рода — одни называют его подосиновик, другие — подберезовик. В России растет более 10 видов подосиновико-подберезовиков. Эти грибы очень изменчивы, что только добавляет путаницы. Да и сами названия заведомо содержат в себе искажение смысла. И правда, что это за подосиновик, который растет под дубами или соснами? И что это за подберезовик, который растет не под березой, а, например, только под лещиной?

Чтобы окончательно успокоить и запутать вас, скажу следующее. Четкой границы между подосиновиками и подберезовиками нет. Существует плавный переход, где в начале стоит, допустим, подосиновик желтый (толстый, коренастый, мясистый, с быстро темнеющей мякотью), а в конце — подберезовик тундровый (тощий, с белой мякотью, с тоненькой ножкой). Интуитивно ясно, что переход осуществляется от грибов толстых и мясистых, крупных, ярких, с меняющейся на срезе цвет мякотью к грибам стройным, небольшим, светлым, с мякотью, цвет на срезе не меняющей. Первые — это те, которые называют подосиновиками, вторые — подберезовики. И три-пять видов между ними, которые можно справедливо называть и так, и так, ведь они обладают признаками и тех, и других грибов.*

Все подосиновики и подберезовики вкусны и съедобны. Большая их часть плодоносит массово и обильно. Грибы эти — чисто лесные, обязательно образуют микоризу с различными породами деревьев. Непременный признак всех подосиновиков и подберезовиков — крошечные чешуйки на ножке. Они могут быть темными (чер-

* Между прочим, такая же ситуация наблюдается в роде Белый гриб в ряду «настоящие белые грибы» — дубовики — моховики. Природа не любит стандартов и очень любит нарушение правил.

ными, коричневыми), светлыми (белыми, бежевыми) или яркими (желтыми, красными).

Пожалуй, из всех трубчатых только подосиновики и маслята умеют расти слоём, как шампиньоны, но маслята мелковаты, а вот слой подосиновиков — это что-то. Слой — это когда в любой момент сбора в поле зрения находится не менее десяти грибов. Слои подосиновиков я наблюдал в Карелии в окрестностях Петрозаводска и на берегу Белого моря на Беломорской биостанции МГУ. Зрелище завораживающее: раскинувшиеся среди мха и берёз оранжево-желтые плантации. Можно было подгонять не только автомобили типа «универсал», как делали местные (газелей тогда ещё не было), но и фуры с трейлерами, все равно заполнились бы под крышу.

Подосиновик желтый (с. 2) — вид теплолюбивый и редкий. Он растёт только на юге средней полосы, поселяясь в травянистых дубравах. Вид его очень необычен для стандартной красно-коричнево-белой подосиновико-подберезовиковой семьи. Шляпка 5-10 см в диаметре, цвета корицы или желто-коричневая, с возрастом оливковая, бархатистая, с растрескивающейся кожицей. Трубочки и поры лимонно-желтые (это самый необычный признак для подосиновиков). Ножка 6-12 x 1,5-2,5 см, ровная, толстая, в основании клубневидная с уходящим в почву основанием, соломенно-желтого цвета, в месте соединения со шляпкой — лимонно-желтая, покрыта маленькими желтыми чешуйками. Мякоть с приятным вкусом и запахом, светло-лимонно-желтая, на срезе быстро становится красновато-синей, затем чернеет.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подосиновик белый (с. 2), наоборот, тяготеет к северу средней полосы, хотя встречается и на юге. Гриб занесен в Красную книгу, хотя реальные причины этого мне не ясны. В елово-березовой зоне средней тайги его полным-полно. В Карелии в некоторых местах по численности он не уступает обычным подберезовикам. Шляпка 8-15 см

в диаметре, почти (или даже совсем) белая, с легким розовато-лососевым оттенком, с возрастом — с красновато-ржавыми пятнами. Трубочки и поры белые. Ножка 10-15 x 2-4 см, белая, в самом низу голубовато-зеленая, с крупными белыми чешуйками. В местах надавливания и шляпка, и трубочки, и ножка становятся винно-коричневыми. Мякоть в шляпке и в центральной части ножки белая, на срезе сразу становится фиолетово- или серо-черной. В основании ножки и под ее кожицей мякоть на срезе голубовато-зеленая. Как уже говорилось выше, гриб образует микоризу с березой и предпочитает смешанные елово-березовые леса. Плодоносит в июле-октябре.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подосиновик твердоватый (с. 2, 32) — настоящий подосиновик, так как действительно растет под осинами или тополями. Гриб селится в осинниках, у прибрежных лесополос, любит защитные лесопосадки с молодыми осинками. Шляпка 6-30 см, различных оттенков коричневого, серо-коричневого, желто-коричневого. Трубочки и поры беловатые, с возрастом приобретают коричневый оттенок. Ножка 8-15 x 2-3,5 см, в основании утолщенная, в верхней части белая, в нижней — коричневатая, покрыта черными или коричневыми чешуйками. Мякоть беловатая, на срезе сперва розовеет, затем становится винно-серой или серо-фиолетовой и, наконец, пятнисто-черной; в основании ножки — голубовато-зеленая. Встречается часто, но не обильно, плодоносит с июля по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подосиновик сосновый (с. 2). Шляпка 3-10 см в диаметре, темно-кирпично-красная до пурпурно-каштановой. Трубочки и поры беловатые, при надавливании темнеют и становятся винно-серыми. Ножка 8-14 x 1,5-3 см, с белыми чешуйками, которые при прикосновении быстро становятся темно-красными или темно-коричневыми. Мякоть белая, на срезе в шляпке цвет не меняет или очень медленно краснеет, в верхней части ножки становится

винно-красной, в основании ножки — голубовато-зеленой. Гриб образует микоризу с сосной и, соответственно, растет в сосняках. Как две капли воды похожий на него **подосиновик еловый** (с. 33) отличается только тем, что образует микоризу с елью и растет в ельниках. Оба вида встречаются редко и не обильно с июля по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подосиновик дубовый (с. 2, 34) вовсе не так теплолюбив, как можно о нем подумать. Он встречается в любых лесах с участием дуба, а дуб, как известно, заходит на север очень далеко. Шляпка 5-15 см в диаметре, ржаво-красная, кирпично-красная, реже красно-коричневая до чисто коричневой. Трубочки и поры белые, с возрастом коричневатые, при надавливании темнеют. Ножка 11-20 x 2-3 см, ровная или расширенная в основании, в нижней и средней части с белыми чешуйками, которые при нажатии и с возрастом краснеют. Мякоть белая до кремовой, на срезе в шляпке быстро розовеет или краснеет, в ножке становится винно-серой, и через какое-то время — повсюду одинаково темной. Встречается не часто и не обильно с июля по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подосиновик красный (с. 2, 35) образует микоризу только с осиной (редко — с тополем), поэтому растет в осинниках, на осиновых опушках, любит влажные места (края канав и оврагов, защитные рвы у полей), которые предпочитает осина. Шляпка 5-30 см в диаметре, оранжевая до персиково-розовой. Трубочки и поры белые. Ножка в основании расширенная, 8-15 x 2-5 см, с белыми чешуйками, которые с возрастом становятся красными до коричневатых. Мякоть на срезе становится синевато-красной, затем винно-коричневой до серо-коричневой. Массовый вид, плодоносит часто и обильно с июня до начала ноября.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Подосиновик желто-бурый (с. 2, 36) похож на предыдущий вид и отличается в первую очередь тем, что чешуйки на ножке у него с самого начала темно-коричневые или черные, а микоризу гриб образует только с березой и населяет, соответственно, леса и опушки с ее участием. Шляпка 5-35 см в диаметре, желтовато- или охряно-коричневая до оранжево-коричневой и даже оранжево-красной. Поры у молодых грибов с явным серым оттенком. Ножка 8-20 x 2-3 см, в основании до 7 см. Мякоть плотная, белая, на срезе сочно-красно-фиолетовая, позже фиолетово-черная, в основании ножки голубовато-зеленая. Массовый вид, плодоносит часто и обильно с июня до начала ноября.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Подберезовик обыкновенный (с. 3, 37) встречается гораздо чаще всех прочих подберезовиков. Шляпка от светло- до серо-, желтовато- или темно-коричневой, 5-20 см в диаметре, мягкая, сухая, в сырую погоду чуть слизистая. Трубочки и поры белые (грязно-белые), с возрастом сереют, легко отделяются от шляпки. Ножка 8-20 x 2-4 см, белая до коричневатой или сероватой, с темно-коричневыми до черных чешуйками. Мякоть плотная, но с возрастом быстро становится рыхлой и губчатой, белая, цвет на срезе не меняет или слабо розовеет. Гриб образует микоризу с березой и встречается в лесах любого типа с ее участием. Подберезовик растет повсеместно и обильно с конца мая и до ноября.

Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

Подберезовик разноцветный (с. 3, 38), как и подберезовик болотный, тяготеет к влажным участкам леса и болотам. Он растет только под березами, среди сфагнума. Шляпка до 15 см, мышино-серая до черно-коричневой, покрыта более светлыми или более темными пятнами с коричневым, оливковым или желтовато-серым и даже белым оттенком; встречаются и совсем черные шляп-

ки. Трубочки и поры белые до кремовых, при надавливании темнеют. Мякоть белая, на срезе розовеет или краснеет. Ножка обычно толстая и недлинная, 12-20 x 2-2,5 см, в верхней части белая с белыми или сероватыми чешуйками, в нижней части с сетчатым узором из темных чешуек, в основании голубовато-зеленая (как и мякоть на срезе). Встречается не часто и не обильно с июня по ноябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подберезовик болотный (с. 3, 39) предпочитает очень влажные или заболоченные леса или болота, где много сфагнома и растут березы, с которыми гриб образует микоризу. Поскольку грибы появляются на свет из толстых подушек мха, ножка их может достигать внушительной длины и смотреться очень непропорционально по отношению к небольшой шляпке. Шляпка белая до очень светло-коричневатой, грязно-белая, с голубовато-зеленым или серым (буроватым) оттенками или без них, 4-10 см в диаметре. Трубочки и поры белые до коричневатых. Ножка 8-30 x 1-2 см, белая, с возрастом темнеющая, покрыта белыми, позднее коричневатыми чешуйками. Мякоть очень мягкая, белая, цвет на срезе не меняет, в основании ножки на срезе становится голубовато-зеленой. Гриб плодоносит обильно с июня по октябрь, но встречается только в характерных для него местах, а не повсеместно.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подберезовик тундровый — самый маленький из подберезовиков. В тундровой зоне он растет под (а то и над) карликовыми березами, в нашей полосе встречается под березой обыкновенной. Шляпка 2-5 см в диаметре, светло-коричневато-серая, бело-коричневатая до почти белой, часто с маленькими трещинками. Трубочки и поры беловатые до сероватых, с возрастом с коричневатым оттенком. Мякоть белая, цвет на срезе не меняет. Ножка 4-8 x 0,5-1,5 см, с белыми до бледно-коричневых чешуйками. Гриб плодоносит часто, но не обильно с июня по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

МАСЛЯТА И МОКРУХИ

Маслята и мокрухи — близкие родственники. Блестящие или слизистые, мягкие, растущие только под хвойными породами (сосна, ель и лиственница), они очень похожи друг на друга и отличаются лишь тем, что у мокрух под шляпкой — пластинки, а у маслят — трубочки.

В наших лесах растет шесть разных МАСЛЯТ (имеется в виду Европейская часть России). Три вида встречаются массово и плодоносят обильно. Это *маслята желтый, зернистый и желто-бурый* (все образуют микоризу с сосной). Два вида маслят занимают промежуточную нишу. Один встречается повсеместно, но плодоносит не слишком обильно — это *козляк* (его дерево — сосна), второй же, наоборот, встречается не часто, зато дает сумасшедшие урожаи — это *масленок лиственничный* (растет, соответственно, под лиственницей). И наконец, редкий и необильный гриб — *масленок болотный* (образует микоризу с сосной).

Масленок желтый (с. 3, 40). Шляпка 2-10 см, толстомясистая, сначала полушаровидная, с возрастом выпуклая до плоской, иногда с загнутыми вверх краями, желто-коричневая или шоколадная, иногда с фиолетовым оттенком, гладкая, во влажную погоду клейко-слизистая, в сухую — блестящая. Мякоть толстая, у молодых грибов мягкая, у зрелых водянистая, белая или слегка желтоватая (в шляпке иногда до лимонно-желтой), на изломе цвет не изменяет. Кожица легко отделяется от мякоти, запах приятный, без особого вкуса. Трубчатый слой бледно-желтого цвета, в молодом возрасте покрыт белым клейким покрывалом, которое позже образует на ножке кольцо. Трубочки длинные, поры округлые. Ножка с кольцом, 3-10 x 0,5-2 см, плотная, цилиндрическая, над кольцом белая, ниже бледно-желтоватая, темнеющая, зернистая. Кольцо сначала белое, затем грязно-фи-

олетовое. Гриб встречается в сосновых лесах и посадках (предпочитает молодняки), на лесных опушках, прогалинах, у дорог. Время плодоношения — июнь-ноябрь.

Один из самых распространенных съедобных грибов, по урожайности в хвойных лесах уверенно держит первое место, а в смешанных уступает только сыроежкам. К сожалению, очень часто бывает червивым, пораженными могут быть до 90% плодовых тел.

Не имеет сходства с ядовитыми грибами. От несъедобного перечного гриба, а также от съедобных маслят зернистого, желто-бурого и козляка отличается наличием кольца на ножке.

Масленок зернистый (с. 3). Шляпка до 10 см в диаметре, толстомясистая, округло-выпуклая, гладкая, слизистая, желто-охряная или коричнево-бурая, с возрастом часто желтеющая, слизистая, в сухую погоду — блестящая. Мякоть плотная, толстая, желтовато-белая, мягкая, на изломе цвета не изменяет, с приятным вкусом, почти без запаха. Трубочатый слой сравнительно тонкий, у молодых грибов белый или светло-желтый, у старых — светло-серно-желтый. Трубочки короткие, желтые, с округлыми порами, выделяют капли молочно-белого сока. Ножка 4-8 x 1-2 см, плотная, желтоватая, с мелкими коричневыми чешуйками, без кольца. Населяет любые сосновые леса и посадки, растет всегда большими группами. Период плодоношения — май-ноябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. От маслят лиственничного и желтого четко отличается отсутствием кольца.

Масленок желто-бурый (с. 3, 41). Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, выпуклая, темно-желтая или охристо-бурая, с буроватыми чешуйками и тонким краем, бархатистая. Мякоть плотная, желтоватая, на разрезе синее (хотя и не всегда), вкус и запах приятные. Трубочатый слой табачного цвета, трубочки коричневые, с очень мелкими округлыми порами. Ножка 5-8 x 1,5-2,5 см, цилиндрическая, плотная, серовато-желтая, иногда с красноватым от-

тенком. Поскольку шляпка этого масленка не слизистая и не блестящая, его часто неправильно называют моховиком. Гриб населяет сосновые и смешанные с сосной леса, предпочитает расти на песчаной почве, но нередко встречается и на сфагновых верховых болотах, заросших сосной. Период плодоношения — июль-октябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Козляк (с. 3, 42). Шляпка 3-12 см, плосковыпуклая, гладкая, по краю более тонкая и волнистая, желто-бурая или рыжеватая. Мякоть плотная, упругая, беловато-желтоватая, на разрезе слегка краснеет, с грибным запахом и приятным вкусом. Трубчатый слой не отделяется от шляпки, трубочки с крупными и неровными угловатыми порами, при надавливании коричневеет. Ножка 4-10 x 1-2 см, плотная, одноцветная со шляпкой или чуть светлее, снизу суженная или ровная. Гриб предпочитает песчаные почвы северной лесной зоны, селится в сырых сосновых лесах, на сфагновых болотах, растет обычно большими группами. Время плодоношения — июль-октябрь.

Козляк немного похож на несъедобный перечный гриб, от которого легко отличим по отсутствию острого перечного вкуса. Сходства с ядовитыми грибами не имеет.

Масленок лиственничный (с. 3, 43). Шляпка до 15 см в диаметре, толстомясистая, выпуклая, лимонно-желтая до золотисто-коричневой, слизистая или клейкая, гладкая, в сухую погоду обязательно блестящая, у старых грибов выцветающая. Мякоть мягкая, светло-желтая, под кожей буроватая, на изломе цвет не изменяет или слегка розовеет, со слабым приятным вкусом и запахом. Трубчатый слой желтовато-серый. Ножка 5-14 x 1-2 см, цилиндрическая, ровная, плотная, с кольцом, над кольцом желтая, ниже буроватая, зернисто-сетчатая. В условиях Европейской части России встречается в лиственничных посадках, плодоносит очень обильно, большими группами. Период плодоношения — июль-ноябрь. В естественных условиях произрастает в лиственничных лесах Урала и Сибири.

Сходства с ядовитыми грибами не имеет.

Масленок болотный. Шляпка до 7 см в диаметре, выпуклая, слизистая, серовато-желтоватая, желтовато-зеленоватая. Мякоть желтоватая, на срезе обычно краснеющая, плотная, с приятным вкусом и запахом. Трубчатый слой грязновато-желтоватый, поры угловатые. Ножка тонкая, 4-8 x 0,4-1 см, плотная, цилиндрическая, с клейким белым или зеленоватым кольцом. Гриб населяет заболоченные сосновые леса, встречается в августе-сентябре.

Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

МОКРУХИ (что по-своему забавно) тоже представлены шестью видами. Под соснами растут *мокруха сосновая*, *мокруха коралловая* и *мокруха розовая* (с. 4). Под лиственницами встречаются *мокрухи пятнистая* (с. 4) и *стройная*. Под елью нашла себе пристанище *мокруха еловая*. Многие относятся к мокрыхам пренебрежительно и считают, что собирать их можно только от безысходности. Да, грибы эти по вкусу уступают маслятам, не говоря уж о белых и шампиньонах. Зато мокрыхи — абсолютные чемпионы наших лесов по содержанию питательных веществ и антибиотиков. Белый гриб отдыхает по сравнению с этим живым комбинатом белков, углеводов и аминокислот и аптекой в придачу.

Самые распространенные виды — мокрыхи сосновая и еловая, о них я и расскажу.

Мокруха сосновая (с. 4, 44). Шляпка 3-12 см, выпуклая до распростертой, со слегка загнутым вниз краем, красно-желто-коричневая, липкая, в сухую погоду — блестящая. Пластинки спускаются вниз по ножке, оливковые до желтовато-сери-красноватых, с возрастом темнеющие. Ножка 4-12 x 1 см, к основанию обычно сужающаяся, волокнистая до чешуйчатой, почти одноцветная со шляпкой, но в основании желтая. Мякоть винно-красная, в ножке более желтая. Гриб плодоносит часто и обильно в лесах с участием сосны, в сосняках, в сосновых посадках с июля по октябрь.

Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

Мокруха еловая (с. 4, 45). Шляпка 4-14 см в диаметре, толстая, гладкая, в молодости слизистая, затем липкая до блестящей, серая, с возрастом коричневеющая и даже чернеющая (или с черными пятнами). Пластинки беловато-серые до винно-серых, толстые, дугообразные, нисходящие по ножке, редкие, с возрастом чернеющие. Мякоть мягкая, ломкая, нежная, светлая, в нижней части ножки — ярко-желтая. Ножка 4-10 x 1-2 см, в молодости слизистая, со слизистым покрывалом, защищающим пластинки, в основании лимонно-желтая. Гриб растет в ельниках и лесах с участием ели с июля по ноябрь.

Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

СВИНУШКИ И ЛОЖНЫЕ ЛИСИЧКИ

Предмет описания этого раздела — *свинушки* и их тесная родня: *ложная лисичка*, *каштановый гриб* и *синяк*.

Каштановый гриб (с. 4) называется так не потому, что растет под каштанами, а потому, что шляпка его по цвету напоминает спелый каштан. Шляпка 4-10 см, плосковыпуклая, иногда с загнутыми вверх краями, гладкая, сухая, красновато-бурая до каштановой. Мякоть плотная, белая, на разрезе цвет не меняет, с грибным запахом, на вкус чуть горьковатая. Трубчатый слой мелкопористый, белый или желтовато-кремовый. Трубочки с округлыми порами. Ножка 4-7 x 1-3 см, цилиндрическая, гладкая, красновато-бурая, внутри полая. Гриб плодоносит редко и не обильно, по вкусу ничего особенного из себя не представляет. Занесен в Красную книгу. Населяет широколиственные и сосново-дубовые леса. Период плодоношения — август-сентябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Синяк (с. 4, 46). Шляпка 5-15 см, в молодом возрасте выпуклая, затем плоская, беловатая или буровато-желтоватая, пушисто-войлочная, от прикосновения синеет. Мякоть толстая, белая, на разрезе быстро синеет, без осо-

бого вкуса и запаха. Трубчатый слой белый или соломенно-желтый, мелкопористый, от прикосновения моментально синеет. Ножка 6-10 x 1,5-3 см, клубневидная, сначала плотная, затем рыхлая, полая. От прикосновения синеет.

Занесен в Красную книгу. Населяет дубравы и сосняки, предпочитает песчаную почву. Период плодоношения — июль-октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Ложная лисичка (с. 4, 47) долго несправедливо считалась ядовитой. Сейчас гриб полностью реабилитирован, однако собирают его нечасто: наветы все еще тяготеют над репутацией бедняги, да и на вкус этот гриб совсем не трюфель. Шляпка от 2 до 10 см в диаметре, воронковидная, мясистая, с завернутым краем, оранжево-красная, к старости выцветающая, слегка пушистая. Мякоть розовато- и оранжево-желтая, мягкая, толстая в центре шляпки, с приятным вкусом, без запаха. Пластинки нисходящие по ножке, частые, разветвленные, одного цвета со шляпкой. Ножка 5 см длины, 0,6-1,0 см толщины, цилиндрическая, плотная, позднее полая, одного цвета со шляпкой. Ложная лисичка селится в хвойных и смешанных лесах, на подстилке, часто попадает на гниющих пнях и возле муравейников. Время плодоношения — июль-август.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Теперь поговорим о собственно СВИНУШКАХ. В наших лесах встречаются 4 вида этих грибов. Очень редки *свинушка чешуйчатая* и *свинушка уховидная*. Достаточно редко и необильно попадает *свинушка толстая*. И наконец, самый массовый и растущий повсеместно вид — *свинушка тонкая*.

Свинушка уховидная (с. 4) чем-то похожа на вешенку. Шляпка 2-8 см, уховидная, оливковая, коричнево-желтая, коричневая. Пластинки оливково-желтые. Ножка отсутствует или боковая и очень короткая. Мякоть бледно-

желтоватая, плотная. Селится в хвойных лесах, на древесине хвойных пород (пни, стволы), часто на деловой древесине. Период плодоношения — август-октябрь.

Свинушка чешуйчатая (с. 4) — самая редкая из наших свинушек. Шляпка 4-8 см, распростертая, коричнево-желтая с крупными темно-серо-коричневыми вросшими чешуйками. Пластинки желтые. Ножка 4-8 x 1-2 см. Мякоть желтоватая. Гриб селится только в лесах с участием ольхи, так как образует с ольхой микоризу. Период плодоношения — июль-август.

Свинушка толстая (с. 5, 48) — гриб солидный и массивный. Шляпка 8-15 см, фисташковая до темно-коричневой с темными зонами и пятнами, бархатистая. Пластинки желтоватые, с возрастом коричневые. Ножка сигарно-коричневая до черно-коричневой, войлочно-бархатистая, плотная, короткая, эксцентрическая до боковой. Мякоть желтоватая, с кисловатым вкусом. На срезе и при надавливании пластинки и мякоть коричневеют. Селится в хвойных лесах, на корнях и пнях хвойных пород (чаще сосны).

Время плодоношения — июль-октябрь.

Свинушка тонкая (с. 5, 49) — гриб, растущий повсюду. Он встречается не только в лесах, но и в поле, на пастбищах, в парках и скверах, в городах. Гриб явно тяготеет к антропогенным условиям, любит унавоженную или удобренную азотом почву, обожает нарушенные лесные местообитания — вырубki, обочины дорог, канавы, ямы, вытопанные опушки, малинники. Шляпка 5-15 см, с завернутым краем, округлая до уховидной, желто-коричневая до темно-коричневой, выпуклая до воронковидной, сухая до слизистой, голая или бархатистая. Пластинки желтоватые. Ножка 3-10 x 0,6-3 см, светлее шляпки, голая. При надавливании и на срезе все участки плодового тела коричневеют. Плодоносит с июля по ноябрь.

Пришло время со всей решительностью заявить, что свинушка тонкая — СМЕРТЕЛЬНО ЯДОВИТЫЙ ГРИБ. Сбор и употребление в пищу этого гриба нередко приводит к летальному исходу. Это многократно проверенный и

научно установленный факт, пренебрежение которым может привести к самым печальным последствиям. Я больше не собираю свинушку и вам не советую. Поверьте, мне не просто было отказаться от этого вкусного и питательного гриба. Как вы думаете, какое грибное блюдо было для меня самым любимым на протяжении многих лет? Соленые молодые свинушки с жареными макаронами. Даже сейчас слюни капаят. Почему же свинушка ядовита? После целого ряда смертельных случаев выяснилось, что при повторяющемся употреблении свинушки тонкой в пищу в крови человека образуются специфические антитела (агглютинины), реагирующие на антигены гриба. Агглютинины обладают способностью накапливаться в организме, и при многократном употреблении свинушек их накапливается уже такое количество, что они начинают разлагать не только антигены гриба, но и красные кровяные шарики человека. Таким образом, отравление может наступить через самое неопределенное время, даже после многих лет употребления свинушек в пищу. Во многом это зависит от восприимчивости каждого человека.

Признаки отравления различны. Обычно оно начинается головокружениями и болями в области живота, а заканчивается нарушением функций почек и смертью.

ЛОЖКА ДЕГТЯ

Среди трубчатых грибов встречаются и несъедобные, с горьким или жгучим вкусом. Это *горчак*, *перечный гриб* и *дубовик укорененный*. О последнем я уже рассказывал выше, так что обратимся к горчаку и перечному грибу.

Желчный гриб (с. 5) (он же ложный белый и горчак) отличается непереносимо горьким вкусом мякоти, не исчезающим при термической обработке. Шляпка 5-15 см, различных оттенков коричневого цвета. Трубочки белые, с возрастом розовые. Ножка 7-12 x 2-4 см, одноцветная со шляпкой или более охряная с темно-коричневой сеточкой.

Горчак селится в хвойных и лиственных лесах, плодоносит с июня по октябрь. В зависимости от внешнего вида может быть спутан с белыми грибами или подберезовиками. Хорошо отличается от них розовым цветом трубочек и, разумеется, горьким вкусом. Еще раз напомним, что гриб не ядовит, а просто несъедобен, поэтому пробовать на вкус можно смело. Следует запомнить, что для пробы любого гриба (не только горчака) достаточно откусить совсем маленький кусочек, размером с горошину. При таком раскладе вы не отравитесь серьезно даже смертельно ядовитым грибом и вкус почувствуете в полном объеме. Куснув же по-взрослому горчак, перечный гриб или горькушку, вы будете отплевываться очень долго, и вам не помогут ни вода, ни водка. Отгрызать же для пробы на вкус большие куски незнакомых грибов все равно что играть в русскую рулетку.

Перечный гриб (с. 5) характеризуется сильным перечным (жгучим) вкусом мякоти. Как и горчак, несъедобен, но не ядовит. Шляпка 2-8 см, клейкая до слизистой, редко сухая и тогда блестящая, охряно-коричневая, иногда с красным оттенком. Трубочки и поры одноцветные, коричневые до ржавых, угловатые. Ножка 3-7 x 0,5-1,5 см, охряно-коричневая, в основании желтая. Мякоть желтая. Гриб селится в лесах разного типа, часто встречается в посадках. Более всего предпочитает сухие сосновые леса. Время плодоношения — июнь-октябрь.

Будучи высушенным и растертым в порошок, может быть использован как приправа вместо жгучего перца. Мне известны случаи, когда отваренные и затем сильно обжаренные перечные грибы используют как острую закуску к водке. Если гриб готовить достаточно долго, острый вкус исчезает практически совсем. Попад в общее грибное жаркое, перечный гриб не портит его, а придает пикантность.

Короче говоря, на мой взгляд, отечественные источники ошибаются, причисляя перечный гриб к несъедобным. Да, на любителя, но все-таки съедобный той съедобностью, которая есть, например, у лимона. Лимон ужасно кислый, но ведь несъедобным его не считают!

РЫЖИКИ, ГРУЗДИ И ДРУГИЕ МЛЕЧНИКИ

Здесь мы поговорим о грибах, которые на срезе выделяют млечный сок. У большей части таких грибов (все вместе их называют млечниками независимо от того, кто они — грузди или скрипицы) млечный сок белый, реже он может быть желтым, прозрачным или даже морковно-красным, как у рыжиков. Почти все млечники собирают для засолки, так как подавляющее большинство их отличается горьким или жгучим вкусом, исчезающим после вымачивания и/или отваривания. Млечники — исключительно лесные грибы: каждый из них образует микоризу с лиственными или хвойными деревьями.

РЫЖИКИ

Рыжики — самые вкусные из млечников. Это те избранные молоканки, которые можно не только солить, но и жарить (хотя свой уникальный вкус при этом они совершенно теряют). Рыжики очень не любят загрязнение воздуха и почвы и вообще всяческий антропоген, поэтому постоянно все дальше отступают от городов.

В наших лесах встречается четыре вида рыжиков. Два из них очень редки — это *рыжик пихтовый* (растет под пихтами) и *рыжик кроваво-красный* (растет под соснами, отличается от рыжика соснового соком кроваво-красного, а не морковного цвета). Распространенные виды — *рыжики еловый* и *сосновый*.

Рыжик еловый (с. 5). Шляпка 5-15 см, оранжевая, более или менее зональная, часто с зелеными или коричневыми пятнами, особенно в молодом возрасте, с возрастом целиком серовато-зеленая, во влажную погоду слизистая. Пластинки оранжевые, с возрастом с зелеными

пятнами, узкие, нисходящие. Ножка оранжевая, часто зеленая или голубовато-зеленая, короткая, толстая, плотная, с возрастом полая. Вкус мякоти чуть острый. Млечный сок морковно-красный, на воздухе через 10-15 минут становится винно-красным. Гриб селится в ельниках, на еловых опушках, в лесах с участием ели. Плодоносит с июля по ноябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Рыжик сосновый (с. 5) — самый вкусный из рыжиков и, соответственно, из всех млечников. Шляпка 5-15 см, кирпично-красная до серо-красной, с более темными четкими зонами, во влажную погоду липкая. Пластинки частые, оранжевые до оранжево-желтых. Ножка 3-7 x 1-2 см, цилиндрическая, часто с оранжевыми вдавленными пятнами. Мякоть морковно-красная, на срезе через 1 час темнеющая, с приятным вкусом. Млечный сок морковно-красный, на воздухе окраску не меняет. Сосновый рыжик селится в сосняках, на сосновых опушках, в лесах с участием сосны, в сосновых посадках. Плодоносит с июля по ноябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

ГРУЗДИ

Грузди — гораздо более обширная группа млечников, чем это принято считать. К груздям относятся все млечники, у которых шляпка (хотя бы по краям) войлочная, опушенная или бархатистая, а также крупные виды с белыми шляпками независимо от их опушения. Ниже мы поговорим о тех груздях, которые встречаются чаще прочих и охотно собираются грибниками.

Груздь настоящий. Шляпка крупная, 10-20 см, сначала белая, округло-выпуклая или почти плоская, потом воронковидная, с завернутым вниз мохнатым краем, сла-

бо-желтоватая, с едва заметными водянистыми кольцевыми зонами. Поверхность шляпки в сырую погоду очень слизистая. Мякоть гриба белая, плотная, мясистая, упругая, с приятным специфическим ароматом. Млечный сок белый, острый, горький, на воздухе сразу становится серно-желтым. Пластинки белые или кремовые, с желтоватым краем, широкие, редкие. Ножка крепкая, ровная, 3-5 x 1,5-3 см, голая, белая, иногда с желтоватыми пятнами, при созревании внутри полая. Гриб любит березняки, леса с участием березы. Период плодоношения — июль-октябрь. Не любит загрязнения воздуха и почвы, около городов стал очень редок.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет. Похож на перечный груздь, скрипицу, синеющий груздь и белый подгруздок. Перечный груздь и скрипица отличаются от настоящего груздя голой шляпкой и не желтеющим на воздухе белым соком. Белый подгруздок отличается сухой неопушенной шляпкой и отсутствием млечного сока. У синеющего груздя мякоть на сломе синеет.

Груздь желтый (с. 5). Шляпка 8-20 см, мясистая, плотная, влажная, в сырую погоду слизистая, липкая, сначала округло-выпуклая, затем распростертая, воронковидная, с завернутым вниз мохнатым краем. Поверхность шляпки золотисто-желтая, с нерезко выраженными темными концентрическими зонами. Мякоть гриба толстая, очень плотная, белая, от прикосновения желтеющая. Млечный сок жгучий, белый, на воздухе желтеет, со слабым приятным фруктовым запахом. Пластинки частые, узкие, беловатые или кремовые. Ножка 4-5 x 1,5-3 см, книзу суженная, крепкая, полая, бледно-желтая с темными вдавленными пятнами, слизистая. Населяет березовые, реже хвойные леса. Период плодоношения — июль-октябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. От настоящего груздя отличается ярко-желтой окраской. В засоле становится неопределенного желто-бурого цвета с серым оттенком.

Груздь синеющий (собачий груздь) (с. 5). Шляпка 7-20 см, толстомясистая, распростертая и в середине вдавленная, желтоватая, со слабозаметными концентрическими зонами, с торчащими волосками, по краям мохнатая, в сырую погоду слизистая, при надавливании лиловеет. Мякоть белая, плотная, горьковатая, млечный сок белый, на воздухе становится лиловым. Пластинки частые, узкие, бледно-желтые, при надавливании с темными пятнами. Ножка 3-10 x 1-3 см, бледно-желтая, с пятнами, внутри рыхлая, при созревании полая, от прикосновения синеет. Гриб предпочитает сырые листовенные и смешанные леса, образует микоризу с березой и ивой. Плодоносит в июле-октябре.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. От желтого груздя легко отличается тем, что сок у последнего становится на воздухе ярко-желтым, а не лиловым.

Груздь осиновый (тополевый) (с. 5). Шляпка 7-25 см, мясистая, сначала выпуклая, потом воронковидная, с завернутыми вниз бахромчатыми краями, грязновато-белая, с более или менее яркими розоватыми или водянистыми концентрическими зонами, в сырую погоду слизистая или липкая. Мякоть очень плотная, белая, с возрастом желтеющая в ножке и розовеющая в шляпке, без запаха, с жгучим вкусом. Млечный сок белый, не изменяющийся на воздухе, горький или едкий. Пластинки беловатые или слегка розоватые, очень частые. Ножка короткая, 3-5 x 1-3 см, плотная, к основанию суженная, белая или одноцветная со шляпкой, сверху мучнистая. Населяет осиновые и тополевые леса и опушки. Период плодоношения — июль-сентябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет. От прочих груздей отличается бледно-розовыми пластинками.

Груздь перечный (с. 6). Шляпка белая, с возрастом желтоватая, без концентрических зон, 10-20 см, мясистая, плотная, сначала плоская, с завернутым краем, потом во-

гнутая, матовая, неопушенная, сухая. Мякоть грубая, плотная, белая, на разрезе становится голубовато-синей, с острым перечным вкусом и слабым запахом ржаного хлеба. Млечный сок очень обильный, жгучий, белый, на воздухе голубеет. Пластинки белые или кремовые, очень частые, узкие. Ножка 5-8 x 1-2,5 см, плотная, гладкая, белая, иногда с желтоватыми пятнами. Населяет широколиственные леса с участием дуба и березы. Время плодоношения — июль-октябрь. В засолке становится очень приятной хрустящей консистенции, но, несмотря ни на какие обработки, слегка горьковат.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет. От белого подгруздка отличается наличием млечного сока. От скрипицы отличается очень частыми пластинками и голубеющей на сломе мякотью.

Груздь пергаментный. Шляпка 4-10 см, сначала плосковыпуклая, затем воронковидная, морщинистая или гладкая, белая, к старости желтеющая. Мякоть белая, горькая, млечный сок белый, на воздухе не изменяется. Пластинки частые, желтоватые. Ножка 6-12 x 1-2 см, плотная, белая, снизу суженная. Населяет хвойные и лиственные леса, плодоносит нечасто и необильно в августе-сентябре.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Скрипица (с. 6). Шляпка 6-25 см, очень мясистая, плотная, плоская, позже воронковидная, слабоопушенная, молочно-белая, с возрастом желтовато-белая и с желтыми пятнами, без концентрических зон, сухая, с завернутыми внутрь краями. Мякоть плотная, толстая, жесткая, скрипучая, белая, очень горькая. Млечный сок обильный, жгуче-едкий, белый, на воздухе медленно желтеет. Пластинки нисходящие, белые или кремовые, нечастые, толстые. Ножка короткая и толстая, 3-10 x 1,5-3,5 см, плотная, одноцветная со шляпкой. Гриб селится в любых лесах с участием березы, плодоносит часто, местами обильно и большими группами. Редко поражается насекомыми. Время плодоношения — июль-октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет. От белого подгруздка отличается наличием млечного сока.

Груздь черный (чернушка) (с. 6, 50). Шляпка 4-30 см в диаметре, толстая, мясистая, плотная, слизистая, липкая, вначале плосковыпуклая, потом воронковидная, оливково-бурого, почти черного цвета, со слабо заметными концентрическими зонами, у молодых плодовых тел края шляпки волосистые, завернутые вниз. Мякоть плотная, грубая, белая, на изломе буреющая, острая. Млечный сок обильный, белый, жгуче-острый. Пластинки грязновато-белые или кремовые, потом желтоватые, частые, тонкие, у старых грибов с буроватыми пятнами. Ножка 2-8 x 1-3 см, плотная, с возрастом полая, книзу суженная, буровато-зеленая, с пятнами. Населяет леса различного типа с участием березы, изреженные, хорошо освещенные мшистые места, просеки, обочины лесных дорог, вырубки, встречается, как правило, большими группами. Период плодоношения — август-ноябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. В засолке приобретает красивый фиолетово-вишневый цвет.

Волнушка розовая (с. 6, 51). Шляпка 4-15 см, розовая, розовато-красная, шерстисто-волокнистая, с завернутым лохматым краем, в середине вдавленная, зрелая — до воронковидной, влажная, в сырую погоду слизистая, клейкая, плотномясистая, с ясно выраженными концентрическими зонами. Из-за этих кольцевых зон гриб и назван волнушкой: похоже, что в середину шляпки упал камешек, от которого разбежались колечки-волны. Мякоть ломкая, рыхлая, палевая, острая, со слабым смолистым запахом. Млечный сок обильный, белый, горький. Пластинки кремовые или бледно-охристые с розоватым оттенком, узкие, тонкие. Ножка 2-7 x 0,8-2 см, ровная или книзу суженная, полая, гладкая, бледно-розовая, ломкая. Гриб селится в любых лесах с участием березы, обильно и большими группами плодоносит с июня по ноябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Волнушка белая (с. 6). Шляпка 4-7 см, белая до слегка розоватой или кремово-белой, с желтовато-красноватыми размытыми пятнами, без кольцевых зон, пушисто-шелковистая, с завернутым вниз лохматым краем. Мякоть плотная, белая, под кожицей слабо-розоватая, жгуче-едкая. Млечный сок белый, горький, со слабым приятным запахом герани. Пластинки тонкие, частые, узкие, светло-палевые или розоватые до белых. Ножка беловато-розоватая, ломкая, короткая, 2-4 x 0,7-2 см. Населяет лиственные и смешанные леса с участием березы, молодые березняки, редколесья. Время плодоношения — август-ноябрь (до серьезных заморозков).

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. Похожа на розовую волнушку, последняя отличается от нее большими размерами и розовой окраской с заметными кольцевыми зонами, которые хорошо выражены даже у совсем старых грибов.

МЛЕЧНИКИ

К собственно млечникам относятся те млечники, которые не рыжики и не грузди. За почти единственным исключением (молочай) они в той или иной степени жгучие. Обычно собирают 5-10 видов этих грибов, хотя брать для засолки можно любые. Самый массовый из млечников — горькушка. Из-за жгучего вкуса почти все млечники считаются в Европе ядовитыми, но мы знаем, что это из-за того, что они там не умеют солить и мариновать и тащат все в рот сырым. Млечники с красными, красно-коричневыми, желто-красными и оранжевыми плодовыми телами может отличить друг от друга только специалист, а таких грибов у нас — два десятка видов. Для грибника особого смысла в различении млечников нет, можно пользоваться двумя надежными признаками: если гриб жгучий на вкус и с млечным соком — значит, годен к за-

солке. Ниже я опишу самые массовые и легко узнаваемые млечники, которые чаще всего собираются грибниками.

Серушка (с. 6). Шляпка 4-12 см, плотномясистая, выпуклая, затем воронковидная, с неровным волнистым краем, серовато-фиолетовая со свинцовым оттенком, с заметными темными концентрическими зонами. Мякоть белая, плотная, с фруктовым или чуть пряным запахом. Млечный сок водянистого или белого цвета, не изменяющийся на воздухе, на вкус очень едкий. Пластинки сравнительно редкие и толстые, бледно-желтоватые. Ножка 5-8 x 0,8-2 см, светло-сероватая, одноцветная со шляпкой или чуть светлее, иногда вздутая, сначала плотная, потом полая. Населяет лиственные леса с участием березы и осины, растет на опушках, открытых травянистых участках леса, вдоль лесных дорог, одиночно и группами. По урожайности уступает только лисичкам, сыроежкам и валуям. Период плодоношения — июль-октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет. От похожего гладыша отличается неклежкой шляпкой, неполой ножкой и жгучим вкусом.

Краснушка (с. 6). Шляпка 3-8 см, сначала плосковыпуклая, с загнутыми вниз краями, затем воронковидная, часто с бугорком, красно-бурая или желтовато-бурая до темно-красной, сухая, тонкомясистая. Мякоть тонкомясистая, ломкая, буровато-желтоватая. Млечный сок белый, на воздухе становится водянисто-белым, у молодых грибов неедкий, у старых — горький и едкий, с неприятным запахом. Пластинки сначала желтоватые или чуть розоватые, затем красноватые, частые, ломкие. Ножка 3-6 x 0,5-1,5 см, ровная, одноцветная со шляпкой или чуть светлее ее, иногда мучнистая. Населяет лиственные и хвойные леса, часто среди мхов. Период плодоношения — июль-ноябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Молочай (с. 6) — почти единственный негорький млечник. По вкусу этот гриб не уступает груздю, жаль, что встречается он все реже и реже. Шляпка мясистая, плотная, 6-10 (до 15) см в диаметре, плосковыпуклая, в центре немного воронковидная, вдавленная, голая, сухая, красновато-бурая или желто-бурая, иногда растрескивающаяся. Мякоть белая, на разрезе буреющая, вкус пресный. Млечный сок очень обильный, липкий, белый, на воздухе буреет, затем делается черным и тягучим, на вкус сладковатый. Пластинки сначала желтоватые, затем коричневатые, тонкие, частые, при надавливании буреют. Ножка 6-10 x 1-2,5 см, ровная или несколько вздутая посередине, одного цвета со шляпкой или немного светлее ее. Населяет лиственные и хвойные леса, любит расти около гнилых пней, под кустами лещины, на мшистых местах. Время плодоношения — июль-октябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Гладыш (млечник обыкновенный) (с. 6, 52). Шляпка 7-15 (до 20) см, плотномясистая, розовато-бурая, иногда с серым оттенком, сначала плоская, затем глубоковоронковидная, с завернутым краем, в сухую погоду с шелковидным блеском. Мякоть светло-желтая, палевая, плотная и хрупкая. Млечный сок водянисто-белый, на воздухе не изменяется или чуть желтеет, слабоострый, часто с запахом селедки. Пластинки частые, тонкие, сначала беловатые, затем палевые до розоватых, иногда с ржавыми пятнами, на сломе серо-зеленые. Ножка 5-12 x 1-2,5 см, цилиндрическая, полая, одноцветная со шляпкой, сверху более светлая и мучнистая, снизу с беловатыми волокнами. Населяет влажные сосновые леса, часто встречается по окраинам сфагновых болот. Плодоносит часто, местами обильно. В засолке приобретает красивую ярко-желтую окраску. Время плодоношения — июль-октябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Горькушка (с. 6, 53) будет описана мною подробно, так как это самый обильный и часто собираемый из всех млечников.

Шляпка 4-12 см, сперва плоско-выпуклая, с завернутым внутрь краем, с возрастом вдавленная до глубоковоронковидной, с выступающим центральным бугорком, мясистая, сухая, матовая, голая или тонкобороздчатая, темно-красно-коричневая. Сухая шляпка часто с характерным шелковистым блеском. У взрослых грибов шляпка обычно ярче, чем у молодых (до темно-красной); последние выглядят более тусклыми, матовыми. Иногда встречаются грибы, у которых на шляпке просматриваются достаточно четкие светлые круговые зоны, что делает их отдаленно похожими на розовую волнушку.

Пластинки узкие, частые, сначала бледно-красновато-желтые, затем бурые, в старости с беловатым налетом. Пластинки у горькушки всегда очень ломкие, хрупкие и в местах надлома обильно выделяют млечный сок.

Мякоть относительно плотная, сперва беловатая, затем палевая, желтоватая или с красноватым оттенком, с несильным запахом смолистой древесины. Млечный сок водянисто-белый, чрезвычайно жгуче-едкий, очень обильный, на воздухе окраску не изменяет. Горькушка — самый едкий из всех произрастающих у нас млечников. В первые секунды мякоть кажется лишь чуть острой, но потом вся сущность горькушки обрушивается на вас в полной мере. И ощущение это не отпускает долго.

Ножка 1-2 x 4-10 см, обычно несколько светлее шляпки, цилиндрическая, иногда вздутая, в основании беловатая и с опушением, в молодом возрасте сплошная, позже полая. С возрастом яркость окраски у ножки усиливается.

Горькушка широко распространена по всей северной части лесной зоны России. Это лесной гриб, который может встретиться почти в любом типе леса, но

явно отдает предпочтение хвойным и влажным, с кислой почвой.

Горькушка охотно заселяет сфагновые понижения в лесах, часто встречается по краям болот и на самих болотах, если там растут сосны или березы.

Гриб образует микоризу с самыми разными древесными породами — сосной, елью, пихтой, березой, лещиной. При этом его «любимые» деревья все-таки сосна и береза.

Горькушка растет либо на лесной подстилке, либо на сфагнуме. Она никогда не заберется на гнилую древесину, как, например, ее родственник подмолочник. Гриб встречается как одиночно, так и большими группами, причем самые солидные скопления можно обнаружить в затопленных сфагновых елово-сосновых лесах. Несмотря на кажущуюся любовь к влаге, этот млечник к ней довольно нетребователен и продолжает рост даже в приличную засуху.

Горькушка появляется раньше всех прочих млечников — с первой декады мая — и плодоносит до заморозков. Не исчезает гриб и в сухие периоды. Если первые октябрьские заморозки были несильными и непродолжительными, отдельные горчаки могут прожить до середины ноября, не теряя при этом своего жгучего вкуса.

Наиболее обилен гриб во второй половине августа — первой половине сентября.

В принципе неопытный грибник может перепутать горькушку с десятком других млечников, имеющих плодовые тела тех или иных оттенков красного цвета, включая рыжики и розовую волнушку. Между тем, даже если вас подведет зрение, вкус не подведет однозначно: никого более жгучего, чем горькушка, среди красных млечников нет. Отведав однажды кусочек этого гриба в сыром виде, вы больше никогда не спутаете его с другими млечниками.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами горькушка не имеет.

СЫРОЕЖКИ

Семья сыроежек велика, но довольно однообразна. Если не обращать внимания на окраску (которая не всегда столь яркая, как это принято сыроежкам приписывать), то все эти грибы на одно лицо и отличаются размерами да вкусом, и то не сильно. Как и родственные им грузди и млечники, сыроежки растут только там, где есть деревья. Это исключительно лесные грибы, селящиеся только на почве. Даже если какой-то гриб и выберется на основание ствола или на старую гнилушку, грибница все равно располагается в земле. В наших лесах обитает более восьмидесяти видов сыроежек (не исключено, что больше 100), но различить их может только специалист, только при помощи микроскопа и химических реактивов, причем специалист не всякий, а такой, который много лет посвятил изучению этой группы грибов. К счастью, у нас с вами нет задачи научиться различать сто видов сыроежек: думаю, достаточно ограничиться десятком. От груздей и млечников сыроежки (и особенно подгруздки, которые чаще всего путают с груздями из-за схожих размеров и пропорций) отличить очень просто: у сыроежек на сломе или срезе никогда не выступает млечный сок.

На мой взгляд, все сыроежки можно условно разделить на три группы: *валуй* и его аналоги*, *подгруздки* и, как говорят в рекламе, *обычные сыроежки*. Последние, в свою очередь, бывают жгучими на вкус и нежгучими. При любом раскладе все сыроежки однозначно съедобны, что бы ни писали по этому поводу европейские авторы.

* Аналоги, т. е. сыроежки — родственники валуя, у нас встречаются очень редко; на юге их больше. И поскольку одни редки, а другие у нас не живут, то и описывать их большого смысла нет.

Итак, моя любимейшая из сыроежек — ВАЛУЙ (с. 7, 54). Шляпка (5)8-15(20) см в диаметре, круглая, плотно охватывающая ножку, с возрастом плоско-вдавленная, распростертая, с характерным полосато-бугорчатым краем. Окраска — различных оттенков желтого и коричневого: желто- или тускло-коричневая, медовая, охряная, охристо-бурая и т. п., в центре обычно темнее. Поверхность шляпки липкая до обильно слизистой (в зависимости от погоды: чем влажнее — тем слизистее). Совсем сухими бывают только очень старые, засыхающие валуи, но и при таком раскладе шляпка у них блестит, сохраняя остатки высохшей слизи. С возрастом шляпка часто лопается по краям. Кожица легко снимается.

Пластинки приросшие к ножке, беловатые до бледно-соломенных или ржаво-желтых, с капельками прозрачного сока, с возрастом — с коричневыми пятнами.

Мякоть толстая, плотная, белая, с возрастом желтоватая, на срезе коричневеет. Вкус (особенно в пластинках) жгучий, запах своеобразный, приятный.

Ножка 6-12 x 1,5-3 (5) см, цилиндрическая, в середине часто немного утолщенная, грязно-белая до коричневатой (но при этом всегда светлее шляпки), при надавливании — с коричневыми пятнами, плотная, но по мере роста всегда становится рыхлой или полый.

Валуй можно найти в любом лесу — лиственном, хвойном, смешанном. Причем всегда наверняка и, как правило, большими группами. Это классическая почвенная сыроежка, вступающая в симбиоз с сосной, березой и иногда елью. Гриб не слишком любит опушки и обочины дорог и тропинок, предпочитая глубину леса.

Растительный покров почвы для валуя особо не важен. Более всего он предпочитает травянистый подлесок (особенно с вейниками и мятликами), кисличники и черничники. Спокойно растет на мху и лишайниках, не обходит стороной муравейники и просто голую почву. Чистый лиственный или хвойный покров тоже не смущает этого лесного непривередливого обитателя. Валуй может появиться

ся на кострище, среди сфагнома или на муравейнике, но не от хорошей жизни, а просто потому, что дерево-хозяин стоит с ними рядом.

Валуй довольно чувствителен к вытаптыванию и загрязнению, поэтому он достаточно редкий гость в городских парках.

Наиболее частые грибные соседи валуя — лисички, красные мухоморы, скрипицы и белый гриб.

По части обильности плодоношения валуй относится к ударникам. Многие грибники специально не собирают валуи только из-за того, что поход за грибами может закончиться, едва успев начаться, и общение с лесом, являющееся немалой составляющей грибной охоты, не состоится. Как правило, валуи растут группами из 3-10 грибов, но часто их на одном месте можно собрать и несколько десятков. К тому же валуй, если уж он появился, обычно не растет в одном месте: он растет и в соседнем, и в боковом, и вообще вокруг. Если у колонии валуев со здоровьем все в порядке, она растет в виде «ведьминого кольца». Причем обычно довольно просто вычислить, какое дерево дало ему жизнь (оно стоит как раз в центре круга). Часто можно увидеть разорванные круги или дуги, если по каким-то причинам грибница не плодоносит по всей окружности. Между тем одиночные плодовые тела тоже попадают, особенно в начале или конце сезона, когда мы видим «пионеров» или «опоздавших».

Как и всякий микоризный гриб, валуи плодоносят на одном и том же месте из года в год. Они редко покидают обжитые места, только если уж слишком сильно вырастет рекреационная нагрузка. Интересно, что грибница валуя может «затаиться» в почве на много лет, дожидаясь, когда человек прекратит свое топтание по подстилке. После восстановления почвенного покрова она снова начнет плодоносить.

Мякоть валуя обожают личинки насекомых и скользкие, как сами валуи, слизни. Слизни часто выедают плодовое тело до такой степени, что ножка начинает напоми-

нать сыр «Маасдам», а шляпка лишается кожицы и становится похожей на испещренную кратерами поверхность Луны.

И еще. Валуи — грибы необычайно жаростойкие. Даже в самую свирепую засуху, под нещадным солнцем, среди лесных пожаров вы обязательно найдете валуи, каким-то чудом умудрившиеся добыть себе драгоценную влагу.

Валуи можно встретить с конца июня и до начала ноября. Лучшее время сбора валуев — с начала августа до конца сентября, когда они выметываются и выметываются из лесной подстилки огромными группами, кольцами и рядами.

На валуй отдаленно похожа сыроежка бледно-охряная, которую, помимо прочих признаков, сразу можно «отсеять» по наличию сухой шляпки. Вкус ее так же, как и у валуя, жгучий, но в меньшей степени.

Ну и, к великой досаде грибников, издали молодой валуй, особенно слегка прикрытый травой или листьями, здорово напоминает белый гриб. Разумеется, при ближайшем рассмотрении иллюзия рассеивается, а ни в чем не виноватая сопливая сыроежка получает пинок...

Да, кстати, иногда (в особо сухую или в особо дождливую погоду) жгучий вкус мякоти валуя совсем или почти совсем исчезает. Такого свойства нет больше ни у одного гриба с горьким или жгучим вкусом. Ловите момент!

Пользуясь случаем, хочется рассказать об одном забавном происшествии, связанном с валуями.

Дело было на Звенигородской биостанции МГУ*. Там в свое время я каждое лето сперва проходил практику, а потом, уже будучи аспирантом, эту самую практику вел (практика посвящалась определению грибов).

Ну вот. Иду как-то мимо сторожки, где живет Егорыч.

* Имена и должности изменены до неузнаваемости для неузнаваемости.

В своих мыслях иду, думаю за науку в целом и систематику грибов в частности. Вдруг выскакивает Егорыч и хитро, с таким ленинским прищуром, спрашивает:

— Будешь?

На исконно русский вопрос я не задумываясь выдаю исконно русский ответ:

— Буду.

Но потом из малодушия уточняю:

— А что?

— Его, — отвечает дед.

Поясню. Если ответ «ее» — значит, водка. А если «его» — это, соответственно, спирт. Последнего на биостанции всегда вволю, чтобы научный труд не терял привлекательности.

Егорыч — знаковая на биостанции личность. Он то ли сторож, то ли немножко завхоз — никто точно не знает. По крайней мере сапоги-болотники студентам выдает именно он. Невысокого роста тощий дедок, с дребезжащим испито-прокуренным голосом, в кирзе и ватнике в любую погоду, борода а-ля Троцкий. У всего обучающегося, преподающего и научного состава сторож-завхоз вызывал глубочайшее почтение своим непревзойденным умением материться.

Заходим, садимся. Егорыч разливает. Причем мне, старый жмот, разбавляет, а себе, понятно, нет. Выпиваем первый стакашек, закуриваем.

— Ба! — спохватывается Егорыч. — У меня ж закусочка есть, грибочки соленые.

Я оживляюсь.

— Что за грибочки?

— Желтяки.

— Это чё за фигня? — удивляюсь. С русскими названиями грибов у меня всегда плохо было, я все больше полатыни, а уж о каких-то «желтяках» сроду не слышал.

— Сам ты фигня, — в нехарактерно мягкой манере отвечает дед. — Их по-другому «валуй» зовут. Так их еще бабка моя, царствие ей, называла.

— А-а, понятно. Ну, давай.

Егорыч достает банку и вытряхивает грибы на блюдечко. Разливает по второй (мне снова разбавляет), выпиваем. Я не глядя подцепляю грибок, разжевываю и понимаю, что полученные вкусовые ощущения совершенно расходятся с ожидаемыми.

Смотрю на тарелку.

— Егорыч, — говорю, — врала твоя бабка, царствие ей. Не валуйи это.

Мгновенно набычившись, Егорыч выдает:

— Ты мою бабку не замай, вафлёр-кругляк-иззащеканец. Я тебе, рипидистий, сказал — «валуй», значит, валуй он и есть. (Рипидистий — это не мат. Это слово дед у ихтиологов подцепил. Была такая древняя рыба — рипидистия, вот он красивое и звучное название, созвучное другому слову, и переработал.)

Спорить я, конечно, не стал. Кто его знает, может быть, в той деревне, откуда была родом егорычева бабка, действительно «желтяками» и «валуями» называли лежащие передо мной на блюдечке... рыжики.

ПОДГРУЗДКИ — сыроежки крупные, солидные, мясистые, с короткой толстой ножкой и широкой шляпкой, короче говоря, действительно походят на грузди. Яркой окраской природа их не снабдила: цвет шляпок меняется от белого до почти черного через сероватые или буроватые переходы. У видов с белой шляпкой мякоть на сломе цвет не меняет, у окрашенных — темнеет. Все подгруздки с темнеющей мякотью в засолке становятся черными. Отмершие грибы из-за плотной мякоти разлагаются очень долго, при этом они чернеют и выглядят обугленными, нередко сохраняясь в таком виде до следующего года.

Интересно, что почти везде у нас в стране, где собираются грузди, собирают и подгруздки. При этом грибы не отделяют друг от друга, а пускают в засол на равных правах (север Европейской части России, Сибирь). Более того, есть регионы, где подгруздки считаются лучшим и

чуть ли не единственным съедобным грибом (например, Поволжье), а настоящие грузди грибники не берут вовсе.

Итак, что за подгруздки живут в наших лесах?

Подгруздок белый (с. 7, 56) — самый распространенный из подгруздков и один из самых распространенных съедобных грибов (см. фото на предыдущей странице). Грибы часто и обильно встречаются в березовых, осиновых, еловых и смешанных лесах. Очень похожи на белоокрашенные грузди и скрипицу. Шляпка 7-20 см в диаметре, чисто-белая, иногда с буровато-желтыми пятнами, сначала тонковолокнистая, затем голая, очень часто с приставшими комочками земли, сухая. Пластинки довольно тонкие, белые или голубовато-белые. Ножка толстая и относительно короткая, 2-5 x 1-2 см, белая, с возрастом становится полой. Мякоть плотная, хрупкая, белая, цвет на сломе не меняет, неедкая, зато пластинки белого подгруздка — очень едкие. Плодоносит с июня по ноябрь.

Не имеет несъедобных и ядовитых двойников. От скрипицы и груздей отличается отсутствием млечного сока. К сожалению, очень часто поражается личинками грибных мух и комариков.

Подгруздок черно-белый (с. 7, 57) растет в ельниках. Шляпка 6-10 см в диаметре, неприглядная, грязно-белая, сероватая, с возрастом сероватая и, наконец, черная. Мякоть на срезе сразу и быстро становится черной. Пластинки беловатые. Ножка чисто-белая, при надавливании чернеет. Гриб плодоносит в августе-октябре.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Подгруздок частопластинчатый (с. 7) встречается редко, в широколиственных лесах. У нас ему холодно. Шляпка светло-буроватая, с возрастом грязно-бурая, до 12 см в диаметре. Мякоть на сломе сперва краснеет, затем буреет и в итоге чернеет. Пластинки светлые, частые до очень частых. Гриб плодоносит в августе-октябре.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Подгруздок черный (с. 7) предпочитает сосновые леса. Гриб встречается часто, но не очень обильно. Шляпка до 15 см в диаметре, сначала грязновато-серая, серовато- или зеленовато-буроватая, с возрастом до темно-бурой, вогнутая, с волнистым краем. Мякоть плотная, толстая, твердая, в шляпке неедкая, в пластинках — едкая, на сломе становится розовато-серой, затем буреет и коричневеет, но полностью черной не становится. Пластинки толстые, редкие, ломкие, грязно-серые, часто с темными пятнами, на вкус горьковатые. Ножка 3-5 x 2-3 см, ровная, гладкая, плотная, одного цвета со шляпкой или светлее, при надавливании темнеет. Гриб плодоносит в июне-октябре.

Не имеет несъедобных и ядовитых двойников. От груздя черного отличается отсутствием млечного сока и более светлой окраской шляпки.

Подгруздок чернеющий (с. 7) растет в лесах любого типа, отдавая некоторое предпочтение хвойным. Шляпка 8-20 см в диаметре, беловатая, затем сероватая, бледно-коричневая, потом коричнево-черная и, наконец, черная. Пластинки редкие, белые, желтоватые, с возрастом светло-сери-коричневые. Мякоть на срезе становится кирпично-красной, затем чернеет. Вкус мякоти приятный, нежгущий. Гриб плодоносит в июле-октябре.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Теперь ОБЫЧНЫЕ СЫРОЕЖКИ. Я расскажу о самых вкусных, отличающихся плотной и сладковатой мякотью и к тому же растущих массово. Эти виды не требуют ни отваривания, ни вымачивания.

Сыроежка пищевая (с. 7) (она же сыроежка съедобная) — одна из самых вкусных. Потому так и называется. Шляпка 5-10 см в диаметре, мясистая, обычно тонко-сетчатоморщинистая, неровной окраски, розоватая, бело-розовая, бордово-красная, красноватая, в середине охристая, буроватая, часто с белыми выцветающими пятнами, с гладким

или слаборубчатым краем. Присмотритесь: кожица обычно не доходит до края шляпки на 1-2 мм. Пластинки белые или желтовато-белые, частые, большей частью одинаковой длины, у ножки многие разветвлены. Ножка ровная, к основанию несколько тоньше, слегка морщинистая, белая. Мякоть белая, с приятным ореховым вкусом и запахом. Гриб встречается в июле-октябре в лесах разного типа.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка буряющая (с. 7, 55), как и сыроежка пищевая, обладает прекрасным ореховым вкусом и запахом. Сообразно названию шляпка гриба коричневая, охряно-коричневая, часто до красновато- или коричневато-охряной, 5-15 см в диаметре, сильно выпуклая, с завернутым внутрь краем. Пластинки кремовые, относительно мягкие, у ножки сильно разветвленные. Ножка белая, иногда с ржавыми пятнами. Мякоть белая, на сломе медленно приобретает коричневый цвет. Гриб встречается в июле-октябре в хвойных лесах.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка сине-желтая (с. 7) отличается невероятным разнообразием окраски. К этому виду принадлежат грибы со шляпками коричнево-красного, темно-зеленого, фиолетового, синего цветов, окраска может быть размытой или многоцветной, короче, сплошная цветомузыка. Но все-таки чаще основной оттенок шляпки — смесь фиолетовых, синих или синеватых оттенков. Гриб довольно крупный: шляпка до 15 см в диаметре. Поверхность шляпки во влажную погоду липкая, блестящая. Ножка белая, иногда слегка синеющая. Мякоть белая, с приятным грибным вкусом и запахом. Пластинки сине-желтой сыроежки — ее главная визитная карточка, которая надежно поможет выделить ее из сыроежечьего многообразия. Только у этой сыроежки, в отличие от всех прочих, пластинки мягкие, гибкие, совершенно неломкие. Если провести по ним пальцем, они мягко поддаются и остав-

ляют ощущение какой-то сальности. Короче, не перепутаете. Гриб плодоносит с июня по ноябрь в лесах разного типа, отдавая некоторое предпочтение лиственным.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка болотная (с. 7, 59) действительно часто растет на поросших сосной и елью болотах, но не менее охотно поселяется и в обычных сосняках, особенно черничных, моховых или сфагновых. Шляпка до 15 см в диаметре, выпуклая, с возрастом вдавленная, красная, в середине буроватая, иногда с желто-буроватыми пятнами, голая, с гладким или слегка рубчатым краем, с кожицей, сдирающейся почти до середины шляпки. Пластинки сперва почти белые, затем кремово-желтые, у ножки раздвоенные. Ножка ровная или несколько вздутая, белая или чуть красноватая. Гриб плодоносит с июля по октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка зеленоватая (с. 8), возможно, самая вкусная сыроежка. Шляпка 5-15 см в диаметре, синевато-зеленая, зеленая, мясистая, с более или менее шероховатой, бородавчатой, с возрастом растрескивающейся, толстой, сухой, плотно приросшей кожицей. Пластинки белые или слегка желтоватые. Ножка бороздчатая, белая. Мякоть очень плотная и хрупкая, с приятным вкусом и запахом, на сломе медленно приобретает ржавый оттенок. Гриб плодоносит в июле-октябре в дубовых и березовых лесах.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка зеленая (с. 8, 58) несколько уступает предыдущему виду и по размерам, и по вкусовым качествам, но все равно очень хороша и в бульоне, и на сковородке. Шляпка до 12 см в диаметре, обычно светло-зеленая, серовато-зеленоватая, нередко до грязно-беловатой с чуть заметным зеленым оттенком, в середине иногда слегка буроватая или оливковая, тонкомясистая, клейкая, при высыхании — блестящая, с более или менее рубчатым краем. Кожица, в отличие от полностью приросшей кожицы сыроежки зеленоватой, легко сдирается до 2/3 от края. Пластинки сначала беловатые, позднее кремовые до жел-

товатых. Ножка белая или почти одноцветная со шляпкой. Мякоть белая, с приятным вкусом и запахом. Гриб плодоносит в июне-октябре в березовых лесах, обычно изреженных, по опушкам и просекам, очень любит молодняки.

Именно этот гриб иногда путают с бледной поганкой. Об отличиях смотрите в главе, посвященной мухоморам.

Сыроежка серая встречается часто и обильно, отдавая предпочтение хвойным лесам, смешанным опушкам и песчаным почвам. Шляпка 5-12 см в диаметре, мясистая, серая, иногда зеленовато-серая, грязновато-лиловато-сизоватая, бледно-серая до беловатой, в середине обычно несколько темнее (до буроватой), с гладким или несколько рубчатым краем, с немного клейкой кожицей. Пластинки белые, с возрастом желтоватые. Ножка белая. Мякоть белая, с приятным грибным вкусом и запахом. Серая сыроежка — самая ранняя. Она появляется уже в конце мая и плодоносит до октября.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка сереющая встречается часто, но не очень обильно. Предпочитает сосняки, особенно зеленомошные. Шляпка мясистая, шаровидная, затем плоско-выпуклая до вдавленной, желто-коричневая, по краю более или менее красноватая, лиловатая или розоватая, с гладким или слегка рубчатым закругленным краем. Пластинки белые, с возрастом желтеют, затем становятся грязновато-серыми. Ножка крепкая, плотная, слегка бороздчатая, к старости и при надавливании становится сероватой. Мякоть на сломе сереет. Гриб плодоносит в августе-октябре.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка желтая (с. 8) очень красива. Может быть, это самая яркая наша сыроежка. Шляпка насыщенно-желтая, как бы светящаяся, до 15 см в диаметре. Кожица сухая или чуть влажная. Пластинки белые до желтоватых. Ножка ровная, белая. Мякоть белая, на срезе становится сначала серой, а затем медленно чернеет. Гриб растет в июле-октябре в сыроватых березовых лесах, особенно в сосново-березовых.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

МУХОМОРЫ СЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ

Сложная глава. Очень сложная. Опасная. Не сколько для вас, сколько для меня. Надо постараться очень точно и аккуратно объяснить, как отличать ядовитые мухоморы (а бледная поганка — тоже мухомор) от похожих хороших грибов и, что еще сложнее, как отличать их от съедобных мухоморов. Но я постараюсь, хотя как сейчас стоит перед глазами плакат, который показывали нам, студентам, на одной из лекций по микологии на биологическом факультете МГУ. По горизонтали были годы (с 1950-го по 1990-й), по вертикали — количество отравлений грибами в СССР. Более или менее ровная кривая, ползущая от пятидесятих к девяностым, делала два жутких скачка, обозначая возрастающее более чем в 10 раз число отравлений. Особенно выделялся скачок, происходящий на 1968-1969 годы.

— Как вы думаете, — спросила лектор, — чем вызваны эти скачки, на порядок превышающие общую среднюю статистическую величину?

Мы перебрали все варианты — от повышения солнечной активности до принудительного отлавливания и отравливания грибников инопланетянами.

— Нет, нет и еще раз нет, — грустно улыбаясь, развешивала лектор наши версии.

Как вы думаете, что же оказалось причиной? Не ломайте голову, не отгадываете, как не отгадали и мы. Лектор просто назвала две даты, точно совпадающие с началом зловещих пиков. Эти даты были временем выхода в свет двух тиражей книги В. Солоухина «Третья охота».

Вздрогнули? Мы вздрогнули. Первый раз я читал Солоухина в детстве и почти не помнил. Сразу после лекции бросился перечитывать. И что вы думаете? Вот смоделированное среднее описание гриба.

Ласковое утреннее солнце высвечивает изящные паутинки, несущие маленьких храбрых восьминогих наездников. Трава еще не сбросила тяжелые, словно уже таящие в себе частички будущего зимнего льда капли росы. Низкая синеватая дымка тумана степенно перетекает к подножию холма, неспешно растворяясь под золотыми лучами. К белому и уже по-осеннему холодному стволу красавицы березы прислонился крепкой, залихвацки сдвинутой набекрень шляпкой молодой гриб. Посмотрите, как удивительно гармонирует с ним багровый листок осины, устроившийся прямо у пупырчатой, словно покрытой мурашками после ночного холода ножке! Этот гриб обладает прекрасным вкусом, его безбоязненно можно употреблять в пищу.

Очарованные искренней восторженностью действительно талантливого писателя и настоящего любителя природы, вооружившись описаниями подобного плана, грибники не возвращались с третьей охоты...

Да чего там далеко ходить? Пока пишу именно этот текст, решил отвлечься и провести эксперимент. Беру (наугад) нормальное современное издание. Им оказывается книга солидного и уважаемого мною автора, в прошлом одного из моих наставников: Л. В. Гарибова, «Грибы от весны до зимы». Открываю (опять-таки наугад) описание какого-нибудь гриба. Так, смотрим... О! Страница 80.

На лесных полянах, на опушках, вырубках и лугах можно найти малоизвестные грибникам, но вполне съедобные грибы-зонтики, шляпка которых достигает в диаметре 25 см (у зонтика пестрого). Шляпку несколько меньших размеров имеет реже встречающийся зонтик белый. Оба гриба обладают нежной мякотью и высоко це-

няются грибниками в странах Центральной и Западной Европы, причем зонтик пестрый можно есть даже сырым, употребляя его нарезанным ломтиками для бутерброда.

На этом текст о зонтиках заканчивается. Ну, как? Помоему, шесть баллов по пятибалльной шкале. Вы чувствуете разницу с Солоухиным? Я нет. Человек, до того зонтика не видевший, сорвет все, что выросло на лугах, в редколесье, на вырубке или опушке и более или менее достигло 25 см (а могло и не достичь, значит, и 10 см пойдет), нарежет сырым на ломтики и съест свой последний бутерброд.

Между прочим, ни в одной серьезной книге, посвященной грибам, вы не встретите в списке литературы такие фамилии, как Маракулин, Солоухин, Зуев, Сигунов, Анд-рест. Солидные авторы стесняются... И действительно, любовь к природе — одно, грамотно составленное описание — совсем другое. Я очень постараюсь сделать грамотные описания.

Между тем ничего архисложного вам не предстоит. Ведь смертельно ядовитых мухоморов у нас всего два — *бледная поганка* и *мухомор вонючий*. Ядовитых — один: *мухомор пантерный*. Слабо ядовитых тоже один — *мухомор красный*. Очень и очень вряд ли ядовитых (а на мой взгляд — съедобных: я их ел) два — *мухоморы желто-зеленый* и *порфиновый*. Все остальные съедобны. И что, вы не запомните три опасных гриба? Тем более если я вам из всех сил помогу? Запомните обязательно.

У всех мухоморов есть несколько признаков, наличие, отсутствие или изменение которых складывается в комбинацию, характерную только для данного вида. На с. **10 - 11** приведена таблица, где каждый из наших мухоморов разобран по таким признакам. После усвоения таблицы вы будете определять любые мухоморы не хуже профессионального миколога, не говоря уже о том, что никогда не спутаете их с «немухоморами», то есть с другими съедобными грибами.

А теперь приведу таблицу, в которой мы сравним смертельно ядовитые мухоморы и те съедобные грибы, с которыми их может спутать начинающий грибник (см. с. 9).

Обратите внимание: ни в одной из таблиц я не привожу такой популярный в других книгах признак, как наличие или отсутствие на шляпке белых бородавок или белых остатков покрывала. На самом деле это не очень надежный признак. Я находил множество бледных поганок, совершенно лишенных этих украшений. Бородавки могут быть смыты дождем, съедены слизняками, наконец, само покрывало может разорваться и «сползти» так, что его просто не останется на шляпке. Так что в принципе можно иметь в виду, что что-то белое обычно на шляпке ядовитых мухоморов присутствует, но как абсолютом это принимать нельзя.

Мухоморы и поплавки — грибы исключительно лесные. Все они образуют микоризу с различными лиственными и хвойными деревьями. Встречаются они иногда уже с конца мая, а заканчивают плодоношение (если нет серьезных заморозков) в начале ноября. Давайте познакомимся с ними подробнее.

Бледная поганка (мухомор зеленый) (с. 8, 60) — самый ядовитый из наших мухоморов и один из самых ядовитых грибов вообще. Напомню, что в отличие от некоторых других ядовитых грибов ни сушка, ни термическая обработка не устраняет токсического действия ядов бледной поганки. Для отравления взрослому человеку достаточно съесть около 1/3 плодового тела гриба. Особенно чувствительны к токсинам бледной поганки дети, у которых симптомы отравления начинаются со сведения челюстей и судорог. Основные симптомы проявляются через 6 часов — двое суток. Начинается рвота, боли в мышцах, кишечные колики, неукротимая жажда, холероподобный понос (часто с кровью). Пульс слабый, нитевидный, артериальное давление пониженное, наблюдается потеря сознания. В результате некроза печени и острой сердечно-сосудистой недостаточности в большинстве случаев наступает смертельный исход.

Приятно, что бледная поганка достаточно теплолюбива и тяготеет к лиственным и широколиственным лесам. Излюбленное местообитание этого гриба — липняки и дубравы. Зеленый мухомор встречается по всей таежной зоне и смело идет на юг за ее пределы, но на юге все-таки чувствует себя лучше. Самые комфортные условия для бледной поганки — лесостепная зона (например, Поволжье, Украина и т. п.). С другой стороны, теплолюбивость поганки приводит к тому, что в наших местах она совершенно определенно тяготеет к лесным пригородам и дачным поселкам, «улавливая» дополнительные крохи тепла от городов и прочих людских поселений.

Гриб плодоносит с июля по октябрь.

Как же выглядит этот страшный мухомор?

Шляпка от яйцевидной до плоско-выпуклой, с возрастом распростертая, слизистая, 6–12 см в диаметре, зеленоватая до желтовато-оливковой, обычно с темными, вросшими волокнами, редко почти белая или темно-оливково-коричневая. На поверхности шляпки в молодом возрасте разбросаны белые хлопьевидные бородавки, которые исчезают у взрослых плодовых тел. Мякоть белая, тонкая. Пластинки широкие, белые. Ножка 10–15 x 1,5–2 см, цилиндрическая с клубневидно-расширенным основанием, белая, желтоватая или зеленоватая, гладкая или с чешуйками. Мешочек чашковидный, широкий, свободный, белый, вверху обычно надорванный на 3–4 части (лопасти). Кольцо белое, сверху слегка полосатое, обычно прямостоячее, в верхней части ножки. Запах и вкус (по крайней мере у молодых грибов) очень приятные.* У старых грибов запах становится сладковато-неприятным, как у раздавленных насекомых.

* Это правда. Когда римский император Клавдий был отравлен своей женой бледными поганками, за два часа до смерти он успел издать указ о том, что отныне к цесарскому столу должен подаваться исключительно этот гриб... Отсюда видно, что зеленый мухомор понравился Клавдию больше знаменитого деликатесного *цесарского гриба* (тоже, кстати, мухомора), который характеризуется исключительными вкусовыми качествами.

В молодом возрасте бледную поганку можно спутать со съедобными мухоморами-поплавками и некоторыми шампиньонами. Известны случаи сбора бледной поганки вместо сыроежек с зелеными плодовыми телами, когда бледная поганка срезалась очень высоко, под самую шляпку, что делало при переборке грибов дома невозможным обнаружить кольцо и мешочек.

У бледной поганки есть *белая форма*, когда весь гриб — целиком белого цвета (см. определительную таблицу). В этом случае ее очень трудно отличить от мухомора вонючего. С другой стороны, какая разница — что один смертельно ядовитый мухомор, что другой...

Мухомор вонючий (с. 8, 61) (мухомор весенний, поганка белая). Весь гриб белого цвета, редко со слегка желтоватым оттенком. Шляпка коническая, с возрастом выпуклая, иногда с небольшим углублением в центре, 5-10 см в диаметре, слизистая, клейкая, когда сухая — блестящая, с прямым или слегка изогнутым, иногда неровным краем. Пластинки тонкие, по краям обычно как бы обтрепанные, войлочные, белые, частые. Ножка 8-15 x 1,5-2,5 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, волокнистая, бархатисточешуйчатая, с утолщенным основанием. Кольцо широкое, шелковистое, с хлопьями, слабополосатое, распадающееся на отдельные повисающие фрагменты, с возрастом исчезающее. Мешочек широкий и свободный, плотный, толстый, около 3-4 см. Запах сперва сладковатый, у старых грибов неприятный, вкус также неприятный.

Белая поганка населяет смешанные, лиственные, реже хвойные леса, плодоносит в июле-октябре.

Гриб можно спутать с родственным съедобным видом — белым поплавком, который отличается менее крупным и более хрупким плодовым телом и отсутствием кольца на ножке, как и все поплавки. Кроме того, белый мухомор отдаленно похож еще на один съедобный гриб — *вольвариеллу красивую*, которая отличается от него отсутствием кольца на ножке и розовыми пластинками у зрелых экземпляров; местообитание вольвариеллы ред-

ко совпадает с местообитанием вонючего мухомора — она довольно редко встречается в лесах, предпочитая поля, сады, парки, старые свалки, навозные кучи и компостные ямы.

Мухомор вонючий — смертельно ядовитый вид. По своей ядовитости он сравним с бледной поганкой. Токсины и признаки отравления у обоих видов сходные.

Мухомор пантерный (с. 8, 62) — сильно (но, к счастью, не смертельно) ядовитый гриб. Основные токсические вещества его делятся на две группы. Первые аналогичны содержащимся у красного мухомора (мускарин, серотонин, буфотенин, иботеновая кислота и др.); вторые аналогичны содержащимся в черной белене (тропановые алкалоиды скополамин и гиосциамин). Сочетание действия токсинов красного мухомора с токсинами белены дают особую характерную картину отравления.

Основные симптомы проявляются через 1-2 часа: понос, тошнота, рвота, сухость слизистых оболочек, тахикардия, затруднение глотания, повышение температуры, расширение зрачков (как при употреблении атропина). При тяжелых формах начинаются возбуждение, эйфория и галлюцинации.

Гриб селится в лесах различного типа, образует микоризу со многими хвойными и лиственными породами. Период плодоношения — с конца июля по октябрь.

Шляпка округло-выпуклая, затем полураспростертая, в центре с небольшим плоским углублением, 7-12 см в диаметре, темно-, светло- или серо-коричневая, часто с оливковым оттенком, светлее к краю; покрыта многочисленными концентрически расположенными (реже разбросанными) мелкими белыми бородавками (остатками покрывала). Во влажную погоду шляпка слизистая, в сухую — сухая и блестящая. Молодые плодовые тела часто с целиком слизистой поверхностью. Пластинки свободные, белые, ближе к краю шляпки расширенные. Мякоть плодового тела белая. Ножка 6-10 x 1-1,5 см, белая, в верхней части суженная, в основании утолщенная, клубневидно-вздутая, с

концентрическими рядами бородавок. Кольцо белое, полосатое, тонкое, повисающее, обычно быстро исчезающее. Безвкусный гриб с неприятным запахом.

Мухомор красный (с. 8, 63) — гриб-красавец. И вовсе не так страшен, как принято о нем говорить, хотя и содержит более 10 ядовитых веществ (мускарин, мускардин, холин, бетаин, буфотенин, путресцин, иботеновую кислоту и др.). Наиболее сильными токсинами являются мускарин и мускардин, действующие на парасимпатическую нервную систему, а также буфотенин, обладающий галлюциногенным действием. Содержание мускарина в плодовых телах — 0,0002-0,0003% от сырой массы. Смертельная доза для человека — 0,5 г мускарина, или около 3 кг сырых мухоморов, или около 15 крупных взрослых грибов. Столько не съесть...

Известное «мухоморное» действие (т. е. инсектицидные свойства) присуще красному мухомору за счет наличия иботеновой кислоты.

Отравление красными мухоморами — случай редкий, так как перепутать их с каким-либо другим грибом весьма трудно из-за их очень характерного внешнего облика. Чаще всего отравление красным мухомором наблюдается у детей, наевшихся красивых грибов в момент отсутствия взрослых. Основные симптомы развиваются быстро: от 0,5 до 2 часов (обычно через 30-40 мин). Появляются тошнота, рвота, боли в животе, слезотечение, одышка, обильное пото- и слюноотделение, сужение зрачков. При тяжелых формах отравления появляются судороги, понос, общая слабость, нарушение сердечного ритма. Смертельные исходы практически неизвестны.

Следует упомянуть, что известно немало случаев нормального употребления красных мухоморов в пищу (по крайней мере в Европейской части России и на Украине); также из сушеных мухоморов изготавливают настойку на водке, обладающую сильным тонизирующим действием; подобную же тонизирующую настойку из мухоморов с примесью ягод голубики раньше употребляли на Камчатке.

Известно, что европейские красные мухоморы токсичнее американских, а в Японии этот гриб вообще считается съедобным.

Благодаря своему галлюциногенному действию красный мухомор стал объектом мистических ритуалов. Ритуальное употребление мухоморов было зафиксировано на огромной территории — от Чукотки до Волги. Профессиональные служители первобытных культов народов Сибири — шаманы, зная об одурманивающих свойствах мухоморов, ели их сырыми, пили их сок или мочу съевшего гриб человека. В документах XVIII века отмечено: «...вымочась в ковш костяной из оленьяго рогу, и подают другому, который, приняв, должен выпить и от того уже делается больше пьяным, нежели тот, который наелся оно-го мухомору».

В результате употребления мухоморов шаманы достигали состояния религиозного экстаза и приобретали сверхъестественные способности. В сказании о легендарном мансийском герое Эква-Пырище повествуется о том, как искали шамана, чтобы тот угадал убийцу: «Эква-Пырищ сходил, шамана привел. Большой котел с мухоморами на огонь повесили. Шаман ворожить стал, мухоморы есть, в бубен бьет-ворожит». В некоторых сказаниях мухоморами пользуются для совершения общественно полезных действий.

Герой сказки «Как Куйкыннюк прекратил дождь» собирает мухоморы и на далеком острове кормит ими женщину, кознями которой был вызван длительный ливень. После этого она пьянеет, и Куйкыннюк срезает ей волосы, а одежду закапывает, и дождь прекращается.

Кроме шаманов, мухоморы употребляли исполнители былин и героических сказаний. Певец съедал от 9 до 21 плодовых тел гриба и после этого всю ночь распевал старые сказания. У коряков ритуальное поедание мухоморов (обязательно либо меньше, либо больше одного) составляло важный элемент осеннего промыслового праздника *хололо*. Употребление этих грибов также предшествова-

ло и, вероятно, способствовало сочинению обязательной для каждого представителя племени личной песни.

В состоянии отравления грибным ядом человек иногда подражал «действиям» мухоморов. Известны случаи, когда человек, имитирующий мухомор, надевал на голову мешок и старался представить вылезающий из-под земли гриб или, вообразив себя мухомором, делал попытку пролезть через узкие ставни, а в другом варианте — через тесную трубу дымохода. Здесь человек подражал внешней форме и особенностям гриба, который понимался им как живое существо. Гиляки и чукчи верили, что мухоморы в облике людей в шляпах могут прогуливаться по дорогам.

Употребление мухоморов вызывало подергивание конечностей и разнообразные формы бреда, при котором одни прыгали и плясали, другие видели ад и плакали от ужаса, третьи каялись в совершенных грехах, четвертые в ложке воды видели море. Люди безропотно подчинялись самому нелепому приказанию, вплоть до совершения самоубийства. Возбуждение сменялось торможением, и наступал продолжительный сон. На какое-то время мухоморы значительно увеличивали физические силы. Известно, что камчадалы перед дорогой съедали немного мухоморов (не более 4) и без усталости проходили большие расстояния.

Герой скандинавской мифологии Ангрим и его двенадцать сыновей, именуемых берсеркерами, отличались невероятной силой и диким бешенством, что позволило некоторым исследователям скандинавских саг предположить, что они находились в состоянии мухоморного отравления. Есть указания на использование шведскими солдатами мухоморов вплоть до XIX века.

Галлюциногенное отравление мухоморами сопровождается бредовым возбуждением, сходным с опьянением: смех следует за приступами гнева, появляются слуховые и зрительные галлюцинации, при последних — удвоение предметов, изменение их очертаний, цветовые видения. Затем следует оцепенение и летаргический сон, сопро-

вождающиеся потерей памяти. В состоянии мухоморного опьянения отмечается и сексуальное возбуждение.

В народной медицине красные мухоморы применяют как лекарственное средство. В официальной медицине препараты из мухоморов запрещены из-за высокой токсичности.

Многие дикие копытные (лоси, олени, косули) поедают мухоморы для избавления от паразитических гельминтов.

После столь пространного рассуждения вернемся к описанию гриба.

Шляпка красного мухомора вначале почти шаровидная, потом плоско-округлая и, наконец, плоская, от оранжевой до алой или ярко-красной, очень редко почти желтая, в диаметре 10-20 см, на поверхности с белыми или слабо-желтоватыми бородавками (остатками покрывала) неправильно-округлой формы, во влажную погоду слизистая. У зрелых и старых экземпляров край шляпки с заметно выраженной полосатостью. Пластинки белые, с возрастом немного желтеющие, толстые, довольно частые, расширенные спереди, с неровным краем. Мякоть белая, под кожицей шляпки желтоватая.

Ножка 10-20 x 2-3,5 см, белая или желтоватая, цилиндрическая, в основании утолщенная, клубневидно-вздутая, плотная, слабополосатая сверху. Клубневидное утолщение ножки покрыто несколькими рядами выступающих, хлопьевидных, расположенных концентрическими кругами белых бородавок (остатки покрывала). Кольцо белое, с желтоватым краем, очень мягкое, с возрастом повисающее.

Запах и вкус приятные.

Гриб растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, образуя микоризу с хвойными породами и с березой. Плодоношение у красного мухомора длительное — с конца мая по ноябрь.

На всей территории России красный мухомор издревле использовался не только для приготовления жидкости для изведения мух, но и как лекарственный гриб. На-

стои и компрессы из этого гриба помогали при заживлении ран, ушибах, ревматизме, желудочных заболеваниях, заболеваниях нервной системы, опухолях желез, туберкулезе и массе других болезней. Результаты биохимических экспериментов показали, что в кожице шляпки красного мухомора содержится антибиотическое вещество мускаруфин — огненно-оранжевый пигмент, тормозящий развитие опухолей. Ценными лечебными свойствами обладает и мякоть гриба. Из красных мухоморов научились изготавливать препараты для страдающих спазмами кровеносных сосудов, склерозом головного мозга, хронической ангиной и такими тяжелыми заболеваниями, как хорея и эпилепсия.

Вот примеры некоторых народных рецептов.

Мазу

1. Мелко нарезать красные мухоморы, насыпать в бутылку, закупорить пробкой и поставить на ночь в печку или в духовку со слабым огнем. Утром на следующий день содержимое бутылки протереть через сито и сложить в стеклянную банку. Натирать больные места на ночь и хорошо укутывать.

2. Красный мухомор растереть пополам со сметаной и на тряпочке приложить к больному месту. Применять при параличе, ревматизме, ишиасе, радикулите, полиартрите.

3. Взять большой красный мухомор, мелко нарезать и залить полулитром водки. Закопать в навоз на месяц. Полученным студнем (запах очень неприятен!) натирать больные места. Применять при параличе, ревматизмах и радикулитах.

4. Глиняный горшок наполняют кусочками красного мухомора, обмазывают тестом и запекают в жаркой русской печи. Затем содержимое горшка процеживают с помощью марли или ситечка. Выдавленную из грибов густую жидкость хранят в плотно закупоренных засмоленных бутылках или флаконах. Мазь используют при болях в мышцах и позвоночнике.

Настой

Наполнить литровую банку шляпками красных мухоморов, залить водкой, закопать в землю на месяц. Затем процедить, поставить в холодильник. Использовать при спазме кровеносных сосудов, склерозе головного мозга, хронической ангине, раке желудка и кожи. Пить 20 дней по 1 капле в чайной ложке дистиллированной воды 3 раза в день за 1 час до еды, перерыв 10 дней.

Кашица

Срезанные красные мухоморы два дня выдержать в холодильнике в целлофановом пакете. Затем нарезать на куски, уложить в банку, налить водки так, чтобы она покрывала грибы на толщину пальца. Банку поставить в погреб или холодильник, чтобы выдерживалась равномерная температура. Через 2 недели процедить. Снадобье хорошо утоляет ревматические боли, радикулиты при регулярном натираании излечивает полностью.

Мухомор порфиновый (с. 8, 66) в Европе считается слабоядовитым, в США и Японии (а также мной лично) — съедобным грибом. Отравления порфиновым мухомором незначительны и крайне редки. Содержит в небольших количествах тот же комплекс токсинов, что и пантерный мухомор.

Шляпка яйцевидно-колокольчатая, выпуклая, с возрастом плоская, 4-8 (до 10) см в диаметре, серовато-коричневая с пурпурным (сизо-фиолетовым) оттенком, влажная, со слабополосатым краем, с редкими, белыми или фиолетовыми пленчатыми хлопьями (бородавками) на поверхности. Мякоть белая. Пластинки белые, частые, тонкие. Ножка 7-10 x 1 см, почти цилиндрическая, в основании утолщенная, белая до сероватой. Мешочек (если сохраняется) прямостоячий, свободный (мешковидный), белый, затем темнеющий. Кольцо от белого (иногда желтоватого) до серого с фиолетовым оттенком, чернеющее ближе к краю, очень нежное и гладкое, часто быстро ис-

чезающее. Вкус довольно неприятный, запах сильный, напоминает запах разрезанного сырого картофеля.

Гриб населяет хвойные леса, образует микоризу с сосной и елью, очень редко — с березой.

Период плодоношения — июль-октябрь.

Мухомор желто-зеленый (с. 8, 65) (поганковидный, лимонно-желтый) — вид, о съедобности или ядовитости которого специалисты спорили очень долгое время. Теперь, однако, можно считать, что после правильной кулинарной обработки эти грибы отравления не вызывают, хотя мухомор поганковидный и содержит ядовитое вещество буфотенин (в весьма небольших количествах).

Легкое желудочное расстройство может наблюдаться только при употреблении мухомора лимонно-желтого в сыром виде.

Однако из-за некоторого сходства с бледной поганкой для пищевых целей эти грибы лучше не собирать. Кроме того, у мухомора поганковидного имеется *белая* (почти неокрашенная) *форма*, и в таком виде неопытные грибники могут спутать его со смертельно ядовитым мухомором вонючим.

Повторюсь: чтобы наверняка отличить мухомор лимонно-желтый от бледной поганки, следует помнить, что мухомор поганковидный имеет лимонно-желтую или желто-зеленую неволокнустую шляпку; утолщенное основание его ножки образует клубень без влагалища, а мухомор зеленый (бледная поганка) имеет зеленую или желто-зеленую шляпку, пронизанную желто-коричневыми волокнами, и утолщенное основание ножки в зубчатом свободном (не приросшем к ножке) влагалище.

Шляпка диаметром 3-8 см, лимонно-желтая или желто-зеленая со светлыми желто-коричневыми бородавками. Пластинки беловатые с желтым оттенком. Ножка 5-12 x 0,8-1,5 см, белая или желтоватая с мелкожелобчатым кольцом. Основание ножки утолщенное, клубневидное, без влагалища. Мякоть белая. Вкус неприятный, запах напоминает сырой картофель.

Гриб населяет лиственные и хвойные леса. Растет в большом количестве, чаще всего на кислых почвах, образуя микоризу с дубом, березой, елью и сосной. Период плодоношения — июль-ноябрь.

Мухомор серо-розовый (розовый, краснеющий) (с. **12**, **66**). Вкусный съедобный гриб, сбор которого — удел опытных грибников. Меня несколько раз пытались «спасать», видя в корзине серо-розовые мухоморы. Одна добросердечная бабушка как-то гналась за мной от рынка почти до автобусной остановки (а это полкилометра). Она трогательно ругалась и даже пыталась отнять корзину...

Шляпка 8-18 см в диаметре, грязновато-красноватая или серо-розовая, покрыта грязно-серыми хлопьями, сначала округло-яйцевидная, затем распростертая, в сырую погоду слизистая. Мякоть белая, без особого вкуса и запаха, на изломе и в местах червоточин краснеет. Пластинки белые, у зрелых грибов слегка краснеющие, пятнистые. Ножка 7-15 x 1,5-2,5 см, полая, в основании клубневидно-утолщенная, белая, затем красноватая, со свисающим белым широким пленчатым кольцом, сверху полосатым, снизу с розоватыми волокнами. Мешочек приросший к основанию ножки, в виде концентрических складок.

Гриб населяет лиственные и смешанные леса. Период плодоношения — июнь-октябрь.

У гриба есть редкая и очень красивая разновидность, которая отличается от обычной ярко-желтым кольцом. Такие серо-розовые мухоморы также съедобны.

Все ПОПЛАВКИ отличаются хрупкой консистенцией. На ножке у них нет кольца; гриб выходит из свободного, охватывающего ножку мешочка. Пластинки поплавок белые, край шляпки — рубчато-полосатый (как у некоторых сыроежек). Поплавки, или, как их еще называют, толкачики, различаются в основном по окраске шляпки. В целом не имеет значения, какой поплавок вы сорвали — желтый, серый, шафранный или какой-то другой, — все они съедобны. Следует иметь в виду, что у всех видов по-

плавков могут быть белые, «альбиносные» формы. Тогда виды становятся совершенно неотличимы друг от друга и все белые поплавки принимают за один вид — белый поплавок. И это неправильно, так как есть настоящий **белый поплавок** (с. **12**). Он массивнее, толще, крупнее всех прочих (в том числе и окрашенных), ножка его покрыта белыми волокнисто-чешуйчатыми поясками.

Поплавки собирают редко, эти маленькие мухоморы очень хрупки, даже сыроежки дадут им фору. Однако на безгрибье поплавки могут здорово выручить. К тому же, когда гриб молод и еще сидит в «яйце» (или только-только разорвал его), он вполне плотный и вкус его лучше.

Ниже приведено краткое описание самых распространенных толкачиков.

Поплавок желтый (желто-коричневый) (с. **12**, **67**). Шляпка 3-8 см, яйцевидно-колокольчатая, затем плоская, желто-коричневого цвета. Главный признак — в окраске шляпки обязательно присутствует желтый тон. Мякоть тонкая, белая, с приятным вкусом. Пластинки белые. Ножка 6-10 x 0,5-1,5 см, полая, булавовидная, клубневидно-вздутая в основании, с белым свободным мешочком. Гриб населяет березняки, хвойные леса, иногда встречается по окраинам болот. Период плодоношения — июнь-сентябрь.

Поплавок серый (с. **12**, **68**). Шляпка 4-10 см, от почти белой, сероватой до серой, серовато-буровой и даже коричневой (главное — без оттенков желтого), колокольчатая, затем почти плоская, с бугорком в центре и с ребристым (рубчатым) краем, кожица сухая, с белыми хлопьями, исчезающими позднее. Мякоть гриба тонкая, белая, сладковатая, без запаха. Пластинки свободные, белые, очень широкие. Ножка 6-15 x 0,7-2 см, полая, белая, пушисто-чешуйчатая или гладкая, расширенная при основании, с широким мешочком (он белого, серого или буроватого цвета), которая обычно глубоко погружена в землю. Гриб растет в лесах различного типа. Период плодоношения — июль-сентябрь.

Поплавок шафранный (с. **12**, **69**). Шляпка 3-7 см, плоская, с широким бугорком, оранжево-охристая до золотисто-оранжевой, с ребристо-полосатым краем. Мякоть тонкая, белая, слегка желтоватая, без особого вкуса и запаха. Пластинки свободные, белые. Ножка 7-12 x 0,5-1 см, полая, белая, волокнисто-чешуйчатая, с охристо-извилистыми поясками. Мешочек белый, свободный, внутри окрашен в цвет шляпки или несколько темнее ее. Гриб населяет лиственные и смешанные леса. Период плодоношения — июль-октябрь.

ШАМПИНЬОНЫ И ЗОНТИКИ

ШАМПИНЬОНЫ — овощи среди грибов. Грибная суть их давно опошлилась благодаря десятки лет длящейся продаже в продуктовых магазинах. Шампиньон больше не воспринимается как какой-то конкретный гриб — это просто свежий, консервированный или замороженный овощ, как перец или брюссельская капуста. Даже я, всегда называющий любой гриб его именем, недавно поймал себя на том, что, покупая шампиньоны, сказал продавщице: «Взвесьте мне, пожалуйста, килограмм грибов». Это диагноз. Не исключено, что такая же судьба ожидает в ближайшем будущем и вешенку.

Шампиньоны, продающиеся в магазинах (что белые, что коричневые), являются различными селекционными сортами одного вида — шампиньона двуспорового, или, как его начали называть в последнее время, шампиньона культурного. В природе он встречается в естественном виде, но нечасто, гораздо чаще он вторично «дичает», сбежав из шампиньонниц или (в виде очистков) с нашего стола.

Среди шампиньонов есть грибы лесные, полевые и даже городские.

К лесным относятся, например, *шампиньоны августовский, лесной и перелесковый*, к полевым — *шампиньоны обыкновенный, полевой и крупноспоровый*, к городским — *шампиньоны двуспоровый и двукольцевой*.

Среди наших шампиньонов встречается два слабоядовитых вида, вызывающих желудочные расстройства, — *шампиньон желтокожий* и *шампиньон карболовый*. Спутать их с другими шампиньонами могут только люди, лишенные обоняния: от грибов отвратительно пахнет карболкой, а при варке или жарке запах еще более усилива-

ется. Шляпки желтокожего и карболового шампиньонов в местах надавливания желтеют, а в основании ножек при разрезании мякоть быстро приобретает насыщенно-желтый цвет. Говорят, что шампиньон можно спутать с бледной поганкой. Ну, не знаю, разве что с ее белой формой, и если не смотреть на то, что у бледной поганки в основании ножки клубень, которого у шампиньонов нет, а пластинки белые, тогда как у шампиньонов розовые до коричневых. Смертельно ядовитый мухомор вонючий (который белого цвета) немного больше похож на перелесковый шампиньон, но пластинки у него опять-таки белые и клубень на ножке никуда не девается.

В принципе шампиньоны проще купить, чем набрать, тем более что селекционная форма шампиньона культурного и вкуснее, и дольше хранится. Но все-таки грибы эти очень вкусны, есть их можно сырыми (так и поступают в Европе и США, используя их как компонент салатов), они необычайно полезны и питательны, так что не стоит пренебрегать дарами природы. Давайте рассмотрим наиболее распространенные виды.

Шампиньон двуспоровый (с. 12) — культивируемый гриб № 1 (на первом месте стоит вешенка, на третьем — зимний гриб). Шляпка природной формы полукруглая, выпуклая, затем выпукло-распростертая, сначала белая, потом грязно-коричневая, чешуйчатая, диаметр ее редко превышает 10 см. Пластинки розовато-беловатые, с возрастом розовые, в старости красно-коричневые. Мякоть белая, плотная, сочная, на изломе розовеет или краснеет, с приятным кисловатым грибным запахом и вкусом. Ножка с белым кольцом, беловатая, часто с коричневыми пятнами, под шляпкой красноватая. Гриб предпочитает сильно удобренные почвы, особенно — конский навоз, растет на полях, у ферм, в садах, на обочинах полевых и городских дорог, в черте города. На него очень похож **шампиньон двукольцевой** (с. 70), который также культивируется. Шляпка его 3-15 см, полушаровидная,

затем выпукло-распростертая, белая, с возрастом приобретает коричневый оттенок, с подвернутым краем. Ножка 4-7 x 1,5-4 см, цилиндрическая, иногда к основанию суженная, плотная, одноцветная со шляпкой, с двумя кольцами (это и есть главная отличительная черта). Мякоть толстая, белая, розовеющая, с приятным вкусом и запахом. Селится гриб в тех же местах, что и шампиньон культурный, но еще сильнее тяготеет к обочинам дорог и газонам, так как любит утрамбованную почву.

Шампиньон полевой (с. 12) населяет пастбища, поля, сады и парки. Это, наверное, самый ранний из шампиньонов. Шляпка 8-20 см, коническая или округло-колокольчатая, с завернутым краем, затем плоская, белая, от прикосновения желтеющая, хлопьевидно-мучнистая, затем шелковистая или чешуйчатая, сухая. Пластинки розовато-белые, затем розовые, в старости черно-бурые. Ножка 6-10 x 1-3 см, утолщенная к основанию, белая, позднее желтеющая, полая (просвет узкий), с двухслойным перепончатым кольцом. Мякоть белая, на изломе и от прикосновения слабо желтеет (но не розовеет!), с запахом аниса и ореховым вкусом. Гриб начинает расти уже в мае и плодоносит до октября.

Шампиньон обыкновенный (с. 12) — самый массовый из наших шампиньонов. Именно он покрывает иногда поля сплошным белым ковром. Шляпка 6-15 см, выпуклая, позже распростертая, с загнутым вниз краем, белая или сероватая, сухая, гладкая или покрыта мелкими буроватыми чешуйками. Пластинки сначала розовые, затем черно-бурые. Ножка 4-10 x 1,5-3 см, полая, прямая, белая, с пленчатым кольцом. Кольцо однослойное, расположено примерно в середине ножки. Мякоть толстая, белая, на разрезе розовеющая, с приятным грибным запахом и вкусом.

Гриб появляется у жилья, животноводческих ферм, на лугах, выгонах, огородах, в парниках, теплицах, в садах, парках, иногда на улицах, на цветочных газонах, на унавоженной почве, всегда большими группами. Плодоносит обыкновенный шампиньон не только обильнее, но и дольше прочих — с мая по ноябрь.

Шампиньон перелесковый (с. 12, 71) встречается в лесах различного типа и в парках. Шляпка 5-10 см, яйцевидная, полукруглая, затем выпукло-распростертая, белая, серовато-белая, от прикосновения желтеет. Ножка 6-8 x 1-1,5 см, цилиндрическая, к основанию расширяющаяся, полая, белая, шелковисто-волокнистая. Кольцо простое, белое с желтоватым налетом. Мякоть белая или кремовая, с приятным запахом аниса. Гриб плодоносит в июле-октябре.

Шампиньон августовский (с. 12) предпочитает хвойные леса, часто растет рядом с муравейниками. Гриб может быть очень крупным и приближается по размерам к зонтикам. Шляпка 7-25 см, полушаровидная, затем полураспростертая, темно-коричневая, темно-оранжевая, в центре коричневая. Кожица растрескивается на мелкие чешуйки. Мякоть беловатая, мясистая, на изломе окрашивается в розовато-красноватый цвет, с миндальным запахом и острым вкусом. Пластинки свободные, светлые, затем розовато-красные и, наконец, темно-коричневые. Ножка 5-10 x 1,5-2 см, белая, плотная, с кольцом, от прикосновения желтеет. Кольцо белое, гладкое, с желтоватыми хлопьями. Гриб плодоносит с августа по октябрь.

Шампиньон лесной (с. 12, 72) населяет хвойные (преимущественно еловые) и смешанные леса. Часто встречается на муравейниках и возле них. Тяга к муравейникам объясняется у этого гриба скорее всего тем, что муравьи распространяют его споры. Шляпка 6-15 см, сначала яйцевидно-колокольчатая, затем плосковыпуклая, ржаво-буро-коричневая, в середине более темная и с небольшим плоским бугорком, чешуйчатая или волокнистая. Пластинки сначала грязновато-красноватые, затем темно-пурпурно-бурые. Ножка 8-16 x 0,5-1,5 см, в основании утолщенная, полая, грязновато-белая, с белым узким и тонким пленчатым кольцом, часто исчезающим. Мякоть тонкомясистая, белая, на разрезе быстро краснеющая, вкус сладковатый, запах кисловато-острый, приятный. Гриб плодоносит в июле-октябре.

На всякий случай приведу более подробное описание двух слабоядовитых видов.

Шампиньон желтокожий (с. 13). Гриб имеет гладкую шляпку диаметром в 5-13 см, белую, желтую или сероватую, желтеющую в пораненных местах, у старых экземпляров серо-коричневая, когда сухая — растрескивающаяся. Пластинки долго остаются бледными, сероватыми, затем приобретают красно-коричневый цвет. Ножка 6-12 x 1,2-1,5 см, ровная, в основании с небольшим клубеньком, белая, шелковисто-блестящая, желтая или сероватая, с белым кольцом. Мякоть белая, слабо желтеющая, у основания ножки быстро приобретающая насыщенно-желтый цвет. Вкус мякоти невыразителен, запах сильный, неприятный, карболовый. Споровый порошок коричнево-черный. Шампиньон желтокожий растет на лугах и пастбищах, в садах и парках, но также в хвойных и лиственных лесах, чаще по опушкам. Особенно обилен он после дождей. Период плодоношения с июля по октябрь.

Шампиньон карболовый (с. 13). Шляпка диаметром 5-12 см, с чешуйками от серо-коричневого до коричнево-черного цвета, в центре более темная, на пораненных местах желтеющая. Ножка 6-10 x 1-1,2 см, беловатая или коричневатая, с белым кольцом, на пораненных местах желтеющая. Мякоть беловатая, у основания ножки приобретающая хромово-желтый цвет, на срезе желтеющая, с невыразительным вкусом и запахом карболки. Споровый порошок темно-коричневый. Гриб селится в лесах разного типа, парках, у жилья, на открытых ландшафтах. Период плодоношения — июль-октябрь. От шампиньона желтокожего шампиньон карболовый отличается серо- и черно-коричневыми чешуйками на беловатой поверхности шляпки.

ЗОНТИКИ — это очень большие шампиньоны. Их обычно не собирают, считая то ли странными мухоморами, то ли просто от незнания. А зря, ведь восхитительный ореховый вкус мякоти зонтиков, особенно молодых, — настоящее гурманство.

У нас растет 5 видов зонтиков, но чаще прочих встречаются гриб-зонтик пестрый и гриб-зонтик краснеющий, которые и будут описаны ниже.

Гриб-зонтик пестрый (с. **13, 73**) — самый высокий из зонтиков и вообще из наших грибов. Шляпка очень большая, 10 (15)–30 (до 50!) см в диаметре, сначала яйцевидно-округлая, плотно обхватывающая ножку (в этом возрасте гриб похож на страусиное яйцо с ножкой), затем колокольчатая и, наконец, распростертая, мясистая, в центре с бугорком, серо-бурая, в середине более темная, с угловатыми, более темными, легко отделяющимися чешуйками. Легко отделяется от ножки. Пластинки белые, с возрастом слегка краснеющие, свободные (к ножке не прирастают), частые, мягкие, очень широкие. Мякоть белая, рыхлая, толстая, с приятным ореховым и грибным запахом и вкусом, на срезе цвет не меняет. С возрастом становится более плотной, грубой, полухрящеватой. Ножка 20–35 (до 60!) x 1,5–4 см, полая, в основании сильно утолщенная, светло-бурая, покрыта бурыми чешуйками, с широким белым двойным кольцом, которое может (при вашей помощи, конечно) свободно перемещаться по ножке вверх-вниз.

Гриб-зонтик пестрый обладает своеобразными пристрастиями, которые в двух словах не опишешь. Это гриб и не лесной, и не полевой. Его никогда не встретишь в густом лесу среди деревьев, зато, даже если в самой чаще глухого валежного леса есть солнечная травянистая полянка, там может стоять зонтик. Его трудно найти в чистом поле, но если там имеется маленькая рощица или даже просто одинокое дерево — рядом могут стоять зонтики...

Говоря короче, зонтики любят всего понемногу, но в гармонии: немного леса, немного луга, немного солнца и в достатке — влажность и питательную почву. Их излюбленные места — сильно изреженные леса и кустарники, лесные опушки и поляны, вырубки, засеки, перелески, обочины дорог, сады и парки. Но это правило; исключения тоже встречаются. Посреди бескрайних полей гриб-

зонтик большой тоже растет. Правда, от одной находки до другой можно прошагать несколько часов или километров. Замечено, что гриб предпочитает теплые места и известковые и песчаные почвы.

Растительный покров почвы для пестрого зонтика почти не важен. Он не растет в «классическом» лесу, где ему могли бы помешать плотными корнями и высоким ростом папоротники, вейники, куртинные осоки. А с обычным злаковым и прочим разнотравьем зонтик справляется прекрасно: он выше всех.

Наиболее частые грибные соседи зонтика большого — другие полевые и лесные зонтики (например, белый и краснеющий), различные шампиньоны, порховки, полевки (не мыши, а грибы-полевки, конечно).

Мест с избыточным увлажнением зонтик не выносит, поэтому у болот его не встретить.

Классический почвенный гриб. Если его родственник гриб-зонтик краснеющий еще может позволить себе вырасти не только на земле, но и на муравьиной куче или даже поверх очень старой гнилой деревяшки, то гриб-зонтик большой — никогда.

Как известно, виды с крупными размерами плодовых тел плодоносят необильно. Это в полной мере относится и к зонтику большому. Чаще всего можно встретить одиночный экземпляр, хотя группы из 2-3 грибов довольно обычны. При этом интересно, что почти всегда грибы в группе разновозрастные: от плотного «малыша» до красавца с огромной развернутой шляпкой. Видимо, грибнице трудно обеспечить питанием сразу двух или тем более трех колоссов, поэтому она «выгоняет» их поэтапно. Именно поэтому пестрые зонтики (в отличие от своих меньших по размеру родственников) редко «сидят» на одном месте больше 3-4 лет. Грибы-гиганты быстро истощают почву, и грибница либо гибнет, либо постепенно «уползает» с голодного места.

Если вам очень повезло, вы найдете «ведьмино кольцо» из зонтиков. Такие «подарки» встречаются только на

окраинах колхозных (или теперь надо говорить — фермерских?) угодий, где в качестве удобрения регулярно вносится навоз, а земля при этом не перепахивается или перепахивается вяло, без бурного трудового энтузиазма. Здесь, в райских условиях с постоянно возобновляющейся питательностью почвы, грибница зонтика большого может вольготно расти во всех направлениях и выдавать сразу множество плодовых тел.

Позднелетний-раннеосенний гриб. Появляется в начале августа и сходит в конце сентября, вместе с подавляющим большинством прочих съедобных грибов.

Не любит как засуху, так и слишком обильные ливни. Наилучшая погода для появления зонтика — продолжительные «грибные» дожди или солнечная погода с обильными утренними туманами или росами.

Этот гриб неопытный грибник может спутать с другими зонтиками и (хотя очень и очень едва ли) с некоторыми мухоморами и шампиньонами. Кроме того, еще не раскрытые, совсем юные плодовые тела зонтика отдаленно напоминают молодые шампиньоны. Все прочие зонтики съедобны, так что путайте на здоровье, а для надежного отличия от мухоморов и шампиньонов не забывайте о «подвижном» кольце.

Хочу поведать вам историю, связанную с зонтиком.

Однажды я возвращался на электричке в Москву откуда-то со стороны Голутвина. Ездил, понятно, за грибами. За какими — не помню, что, впрочем, и не важно, так как я их не нашел. (Дело в том, что я никогда не направляюсь за грибами абстрактно, то есть лишь бы чего нарезать. Обычно намечается какая-либо соответствующая сезону и местности цель, которой и заполняется корзина.) Зато на обратном пути по дороге к станции, к которой шел напрямую через поле, насобирал полную корзину роскошных зонтиков. Зонтики я беру всегда независимо от намеченной цели, так как эти грибы относятся к категории любимых.

Ну вот. Стою, значит, в тамбуре, курю. Корзина рядом. Входят два мужика, несомненные пролетарии. Достают «Астру», начинают смолить. Один бросает взгляд на корзину и вдруг меняется в лице.

— Слышь, парень, — с искренней заботой говорит он, — ты грибы эти говенные выбрось.

— Зачем? — удивляюсь.

— Дык это ж мухоморы, — поясняет мужик со снисходительной жалостью к тупоумному горожанину.

— Это зонтики, — говорю я уверенно.

Потенциальный спаситель оборачивается к товарищу и картинно пожимает плечами. Тот окидывает грибы и меня долгим изучающим взглядом, и на его лице возникает выражение, в котором читается и безразличие к судьбе жирующего москвича, и осознание превосходства над очкастым интелом, вон и мозолей на руках нет, пусть его жрет, на земле чище станет.

— И все-таки выбрось, — говорит первый. — Кто ж мухоморы-то харчит?

— Я ученый, — спокойно поясняю я, — миколог, биофак МГУ, грибы — моя профессия, я ими занимаюсь. Это гриб-зонтик большой. Съедобный и вкусный.

На втором слове слова «биофак» мужик вроде ожил (все же идет, идет просвещение в массы!), но потом затух. Помимо жалости к этому убогому, говорящему странные слова, возможно, даже не отличающему брагу от самогона и явно собирающемуся покончить самоубийством пусть никчемную, но все-таки молодую жизнь, во взгляде спасителя появляется решимость.

— Не выкинешь, — явно грозит он, — набью морду и на остановке сам выкину. Потом, дурак, Колянцу спасибо скажешь.

Что бы вы предприняли на моем месте? Я избрал единственно верное (на мой взгляд) решение. Достав молодой красавец-зонтик из корзины, я молча откусил круглую шляпку и проглотил.

Колян принял позу «ку» из фильма «Кин-дза-дза». Зато его молчаливый товарищ потряс меня своей лаконичностью. Он посмотрел на часы и сказал:

— Двадцать минут.

— Чё? — не понял расстроенный Колян.

— Если через двадцать минут не загнется — значит, съедобный.

После этого тему о мухоморах как отрезало. Говорили о рыбалке, о комарах, о том, как, интересно, можно вытащить из болота трактор «Кировец», если второго «Кировца» нет.

Спустя примерно полчаса молчаливый с недоверием глянул на часы, на меня и изрек:

— Съедобный.

— Вот! — возликовал Колян. — Теперь я знаю, как съедобные грибы от ядовитых отличать!

После этого случая я стараюсь или не нести знания в массы совсем, или делать это очень вдумчиво и аккуратно...

Гриб-зонтик краснеющий (с. 13, 74) уступает высокому собрату по размерам. Шляпка крупная, 5-20 см в диаметре, сначала яйцевидно-округлая, плотно обхватывающая ножку, затем колокольчатая и, наконец, распростертая, мясистая, в центре с темным гладким бугорком, светло-серовато-бурая до желтовато- или розовато-коричневой, с крупными, темными, четырехугольными, легко отделяющимися чешуйками. Шляпка легко отделяется от ножки.

Пластинки белые, с возрастом коричневые, свободные (к ножке не прирастают), частые, мягкие. При надавливании становятся красно-коричневыми. Мякоть белая, рыхлая, толстая, очень ароматная, с приятным ореховым и грибным запахом и вкусом, на срезе краснеет (особенно в ножке). Изменение цвета мякоти поэтапное: сперва она становится желтоватой, затем желто-оранжевой и, наконец, красной (до красно-коричневой).

Ножка 7-15(25) x 1-2 см, полая, в основании сильно утолщенная, белая, с возрастом до буроватой или свет-

ло-коричневой, с двойным кольцом, которое может (при вашей помощи, конечно) свободно перемещаться по ножке вверх-вниз.

У гриба имеется редкая в наших краях разновидность гриб-зонтик краснеющий садовый, отличающийся ярко-белой шляпкой с крупными шоколадно-коричневыми вросшими чешуйками и очень большим вздутием (клубнем) в основании ножки.

Гриб-зонтик краснеющий населяет леса самого разного типа с участием сосны и ели. В чисто лиственных лесах он довольно редок. Зонтик предпочитает разреженный, негустой лес, лесные поляны и вырубки, обочины тропинок, но не любит опушки.*

На открытых пространствах гриб-зонтик краснеющий не встречается. Также он не слишком хорошо реагирует на тесное соседство с человеком и из чересчур «освоенных» участков леса постепенно исчезает. Мест с избыточным увлажнением зонтик не выносит, поэтому у болот его не встретить.

Растительный покров почвы для зонтика почти не важен. Он избегает только зарослей папоротников, вейников и куртинных осок.

Наиболее частые грибные соседи зонтика краснеющего — другие полевые и лесные зонтики (например, белый и большой), различные шампиньоны, порховки.

Зонтик краснеющий — почвенный гриб, любящий богатую кислую гумусовую почву. Однако зонтик не слишком привередлив, может появиться и на муравьиной куче или даже поверх очень старой гнилой деревяшки.

Между тем в первую очередь гриб-зонтик краснеющий все-таки отдает предпочтение почве с хорошим слоем хвойной подстилки (в том числе и муравейникам). Обычно он плодоносит обильно, «высыпая» кольцами, ряда-

* Нужно отметить, что редкая у нас разновидность *гриб-зонтик краснеющий садовый* (с. 13) в лесах как раз не встречается; он предпочитает поля, сады, заросли кустарников, парки, кучи компоста, иногда появляется в оранжереях.

ми или группами, как правило, состоящими из разновозрастных грибов. Несмотря на маскировочный цвет шляпки, гриб заметен издали, и вы без труда обнаружите его на фоне лесного пейзажа.

Часто в основание ножки вырастает всякий лесной мусор — хвоинки, веточки и т. п., но это не беда, ведь ножка идет в пищу только у самых молодых грибов, с еще не раскрытой шляпкой. Тяга к муравейникам объясняется у этого гриба скорее всего тем, что муравьи разносят его споры.

Гриб-зонтик краснеющий появляется в начале июля и плодоносит до начала ноября.

Не любит как засуху, так и обильные дожди. Наилучшая погода для появления зонтика — продолжительные «грибные» дожди или солнечная погода с обильными утренними туманами или росами.

В отличие от своего более крупного собрата — гриба-зонтика большого — может пережить несколько заморозков подряд. В конце октября — начале ноября грибница зонтика краснеющего «выгоняет» характерные быстро созревающие «карликовые» плодовые тела, округлые и плотные.

РЯДОВКО-ГОВОРУШКИ

Семейство рядовковых — самое большое по числу видов не только в России, но и в мире. Помимо рядовок и говорушек, сюда входят такие известные грибы, как, например, осенние и зимние опята, негниючники, лаковицы, денежки. Размеры рядовковых грибов колеблются от 1-2-миллиметровых растущих на хвоинках крошек до полуметровых ложных свинух. Рядовковые грибы встречаются не только в лесах, но и на открытой местности. Среди них есть как прекрасные съедобные грибы, так и несъедобные (из-за неприятных запаха и/или вкуса). Около 10 слабоядовитых рядовок могут вызывать легкие желудочные расстройства. Среди говорушек есть 3 сильно ядовитых вида.

В народных названиях рядовко-говорушек имеет место жуткая путаница. Рядовки называют говорушками, говорушки — рядовками, родственные им грибы, не имеющие отношения ни к рядовкам, ни к говорушкам, называют и теми, и другими. Надеюсь, таблица названий, приведенная в конце книги, поможет вам разобраться в этой грибной каше.

Рядовки редко плодоносят поодиночке, обычно это или кольца, группы и ряды, или же солидные сростки. Отсюда, собственно, и происходит название этих грибов. Ниже я приведу описание самых часто встречающихся и активно собираемых грибниками рядовко-говорушек.

БОЛЬШАЯ СЕМЬЯ

Говорушка серая (с. **13**, **75**) относится к наиболее крупным говорушкам. Ее шляпка достигает 20 см в диаметре, а ножка нередко бывает длиной 15 см. Шляпка пе-

пельно-серая, серо-коричневая. Пластинки от беловатого до желтоватого цвета. Ножка 6-10 x 1,5-3 см, беловатая или сероватая. Мякоть белая, ароматная. Вкус чуть кисловатый. Растет этот гриб поздней осенью в лесах разного типа. Его нетрудно отличить от других грибов по мясистому, пепельно-серому плодovому телу и характерной форме. Серую говорушку собирают повсюду и в большом количестве, так как гриб плодоносит массово.

В свое время в европейских изданиях появились сведения о ядовитости серой. Ученые решили, что в сыром виде этот гриб слабоядовит, а после тепловой обработки вызывает у некоторых людей неприятные явления: повышенную потливость, трудности с дыханием и нарушение пищеварения. Позднее эти сведения не подтвердились; в России случаи отравления серой говорушкой не зарегистрированы (по крайней мере я не слышал).

По внешнему виду к серой говорушке близка говорушка булавонoгая, которая отличается меньшими размерами и булавовидной ножкой.

Говорушка воронковидная (с. 13). Шляпка 2-10 см, тонкая, сначала слабoвыпуклая с завернутым краем, затем воронковидная с тонким извилистым краем, мелкочешуйчатая, светло-желтоватая, кожисто-желтая до белой. Мякоть тонкая, белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом. Пластинки беловатые, частые, узкие, далеко спускающиеся по ножке. Ножка 3-8 x 0,5-1 см, плотная, цилиндрическая, эластичная, одноцветная со шляпкой. Населяет лиственные и смешанные леса, кустарники, растет на подстилке, изредка встречается на пастбищах. Период плодоношения — июль-октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Говорушка подогнутая (рыжая) (с. 13). Шляпка 5-20 см, сначала выпуклая, затем воронковидно-вдавленная, всегда с бугорком, рыжеватая или цвета топленого молока, гладкая, с завернутым пушистым краем. Мякоть очень толстая, плотная, белая, затем палевая. Пластинки

белые или кремоватые, частые. Ножка 8-16 x 1-3 см толщины, светло-желтая, плотная, к основанию утолщенная. Местообитание — леса разного типа, на подстилке и почве. Период плодоношения — август-октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Говорушка булавоногая (с. 13). Шляпка 4-7 см, сначала выпуклая, затем плоская, темно-серая, гладкая. Мякоть в середине шляпки толстая, по краям тонкая, сначала светло-буроватая, затем белая, восковидная, с нежным вкусом и приятным запахом. Пластинки довольно редкие, кремовые, широкие. Ножка 4-8 x 0,6-1 см, в основании вздутая, обратнобулавовидная, плотная, одного цвета со шляпкой. Населяет леса различного типа.

Период плодоношения — июль-октябрь. Растет она разрозненно с августа по октябрь в хвойных лесах. Гриб по вкусу очень так себе. Толстые ножки в дождливую погоду впитывают влагу и становятся мягкими.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Говорушка анисовая (ароматная) (с. 14). Шляпка 5-9 см, серовато-зеленая, в центре более яркая, сначала выпуклая, с завернутым краем, затем распростертая, в центре вогнутая, иногда с бугорком. Мякоть грязно-белая или бледно-зеленая, водянистая, с запахом аниса или укропа. Пластинки спускаются по ножке, частые, бледно-желтовато-зеленоватые. Ножка 5-8 x 0,6-1 см, одноцветная со шляпкой, гладкая, голая, хлопьевидно-волокнистая.

Встречается в любых лесах с июня по октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Майский гриб (с. 14) — одна из самых вкусных рядовок. Это единственный гриб, который в Англии население собирает помимо трюфелей и сморчков. Шляпка 5-12 см, мясистая, сначала выпуклая, затем распростертая, с волнистым, часто растрескивающимся краем, плоская или с бугорком, кремовая, желтоватая, грязно-белая, су-

хая. Мякоть толстая, плотная, белая, мягкая, вкус и запах сильные, приятные. Пластинки беловатые с кремовым оттенком, частые. Ножка 4-10 x 0,6-3 см, плотная, булаво-видная, беловатая, буровато-кремовая или желтоватая, волокнистая. Гриб любит изреженные лиственные леса, опушки, парки, растет на травянистых местах, выгонах, пастбищах, возле населенных пунктов.

Период плодоношения — май — начало июня. Иногда (довольно редко) майский гриб успевает проскочить второй раз в году осенью (обычно это сентябрь). Он появляется в очень небольших количествах в тех же местах, где рос весной, шляпки таких грибов отличаются желтоватым цветом. Раньше такие осенние высыпки считали грибами другого вида.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Рядовка фиолетовая (синюшка) (с. 14, 76) — одна из самых массовых и самых вкусных позднеосенних рядовок. Я испытываю к этому грибу самые нежные чувства. Это один из первых грибов, которые научил меня собирать отец. Поэтому я опишу его подробно и в придачу приведу случай из жизни.

Шляпка 4-20 см в диаметре, плосковыпуклая, с тонким загнутым краем, голая, гладкая, водянистая, влажная, толстомясистая. Окраска шляпки обязательно со значительной долей фиолетового цвета: ярко-, темно- или пурпурно-фиолетовая, иногда с примесью бурого цвета, в центре — коричнево-фиолетовая. Исключительно редко попадаются грибы с серо-, голубовато- или фиолетово-коричневой, а то и с темно-коричневой с малозаметным фиолетовым оттенком шляпкой. С возрастом шляпка обычно выцветает (бледнеет). Пластинки частые, фиолетовые, позднее светло-фиолетовые до бледно-сиреневых. Мякоть толстая, плотная, ярко-фиолетовая, с возрастом выцветает как шляпка или даже сильнее, до зеленоватого цвета, вкус и запах приятные. Ножка 3-10 x 0,7-3 см, плотная, цилиндрическая, снизу немного утолщен-

ная, в основании покрыта фиолетово-бурым войлоком грибницы (нередко распространяющимся далеко в стороны и в глубь опада), в раннем возрасте фиолетовая, позднее светлеющая, под шляпкой беловато-мучнистая, иногда с возрастом поляя.

Рядовка фиолетовая не особо разборчива по части местообитания. Ее дом — просто лес. Любой лес самого разного типа. Она может встретиться даже в зарослях лесных кустарников вроде ежевики или малины. Однако можно с большой долей правоты утверждать, что чаще этот гриб растет все-таки в смешанном лесу, причем лучше всего, если смешаны береза и сосна, а не какие-нибудь другие виды деревьев. Между тем синюшка весьма положительно реагирует на липу, вяз и клен, то есть на широколиственные породы, поэтому нередко ее можно в изобилии собирать в пригородных парках, где посадки этих деревьев особо многочисленны. Напротив, чистые ельники, сосняки и березняки рядовка фиолетовая не то чтобы «не любит», но скорее «терпит», смешанный лес ей приятнее. Также можно заметить, что гриб сторонится края опушек и предпочитает глубину леса. Достоверно установлено, что рядовка образует микоризу с березой, сосной и лиственницей.

Не любит «синичка» и избыточной влаги, поэтому в заболоченной местности и тем более по краям болот и на них самих ее не найти.

Если у вас есть дача рядом с лесом, то вы почти наверняка найдете этот гриб в окрестностях своего дома, поскольку синюшка охотно растет по обочинам лесных дорог и тропинок и даже не страшится соседства химически неагрессивных свалок и мусорных куч. Конечно, она не так тяготеет к жилью человека, как, например, свинушка или зимний гриб, но все же некую тенденцию усмотреть можно. Ради справедливости следует отметить, что в «несерьезном» лесу фиолетовая рядовка расти «брезгует». Ее не найти среди ветро- и снегозащитных посадок, небольших рощиц и тем более под отдельно стоящими в

поле деревьями. Синюшке нужно чувствовать за спиной надежность полноценного лесного массива, пусть даже она и стоит почти на опушке.

Растительный покров почвы для синюшки важен. Она совершенно не выносит густых зарослей папоротников, вейника, осоки. Более или менее терпима к низкорослым злакам и чернике, не обращает внимания на мхи и почвенные лишайники, зато кислицу чуть ли не любит. Говоря короче, рядовка фиолетовая обычно предпочитает свободную от растений почву с хорошим слоем перегноя и листового (или хвойного) опада.

Наиболее частые грибные соседи рядовки фиолетовой (по находке которых можно предположить ее близость) — рядовка серая, различные денежки и приятно пахнущая редиской мицена чистая.

Не будучи аскетом по части питания, синюшка не скупится и на плодоношение. Найти одиночный гриб — большая удача, потому что такое встречается редко... Как правило, эти рядовки растут небольшими группами из 3-10 грибов, но часто их на одном месте можно собрать и несколько десятков. А уж если перед вами синюшкино «ведьмино кольцо» (что встречается несколько раз за сезон обязательно), то его наверняка хватит, чтобы заполнить не менее половины корзины. Нередко рядовка фиолетовая образует сростки из 2-5 грибов. Однажды мне попалась скульптурная группа аж из 11 плодовых тел. Жаль, не было с собой фотоаппарата.

Синюшка хороша постоянством. Она редко «уходит» с обжитых мест, и ее можно собирать в разведанном месте из года в год. Особенно интересно наблюдать за «ведьмиными кольцами», увеличивающими свой диаметр с каждым сезоном.

Примечательно, что примерно за месяц до начала плодоношения грибница рядовки выходит на поверхность опада. Так сказать, осуществляет разведку боем. Сперва грибница почти белая, бледно-голубоватая, но довольно быстро окрашивается в характерный для самого гриба

светло-фиолетовый цвет. Обнаружив такую окутавшую прелые хвою и листья фиолетовую «вату», вы можете с уверенностью взять заветное место на заметку и прийти сюда в сезон за гарантированным урожаем.

Рядовку фиолетовую можно встретить с начала сентября до второй декады ноября. Но, пока стоит тепло (и особенно в сентябрьское бабье лето), она не особенно многочисленна. Вал гриба начинается с последней декады сентября и продолжается до второй декады октября. Если ноябрь выдался теплым, синюшка будет плодоносить до первого снега.

Рядовка фиолетовая совершенно не переносит сухости. Засушливые август и сентябрь просто лишат гриб возможности плодоношения. Если же влага будет, но все-таки в недостатке, синюшек будет мало, и все как одна — червивые. К сожалению, подобный же эффект (т. е. поголовная червивость) возникает и при слишком дождливой погоде.

Нельзя не сказать, что отмечено несколько случаев появления этого гриба в мае-июне. Видимо, объясняется подобный курьез тем, что рядовки просто путают прохладу осени с прохладой весенней (такое явление известно и у других грибов, например у алеврии золотистой, майского гриба, осеннего опенка).

Перепутать рядовку фиолетовую с каким-либо другим грибом — задача архисложная. Никого более или менее похожего на нее одновременно по форме, размерам и окраске в наших лесах просто нет.

А теперь — случай из жизни.

Какой это был класс? Возможно, четвертый. Или третий. В каком классе природоведение шло в советской школе последний год?..

Учительница разбирала тему «Грибы и их значение...», я страстно ждал конца урока, когда будет обсуждение и позволят задавать вопросы. О, какой у меня был вопрос!

В предшествующие выходные мы с отцом отправились за грибами в Арсаки (станция недалеко от Александро-

ва). И там я нашел чудо. Это была фиолетовая рядовка, на шляпке которой (точно по центру!) росла еще одна фиолетовая же рядовка — уменьшенная копия первой. Малюсенькая ножка плавным переходом возникала из кожицы «мамы» и несла крошечную, но полностью развитую шляпку — с пластинками, кожицей и даже картинно прилипшей хвоинкой. Я был потрясен. Как могло возникнуть такое чудо природы?

Я так и спросил «как?!» и даже нарисовал двухэтажный гриб на доске.

В то время я не представлял, что учитель может чего-то не знать. Авторитет советского педагога был для меня абсолютным.

Но педагог не знал и даже не догадывался. Да и что мог знать о грибах химик-технолог, ушедший с завода по состоянию здоровья после производственной травмы и непонятно какими судьбами поставленный отбывать срок до пенсии природоведом?

Одним из результатов травмы было чудовищное косоглазие. Ученик всегда цепенел, когда один из страшных глаз ввинчивался ему прямо в душу. И совершенно напрасно, так как именно в этот момент его стопроцентно не видели. Так вот, глядя правым глазом на меня, а левым — в окно (т. е. в сумме на доску с рисунком), учительница задумалась. Я с нетерпением ждал момента истины.

— Возможно, — неуверенно начала она, — на верхушку большого гриба попала грибная спора. Причем именно спора синюшки. И там, не найдя нормальных условий, — продолжала она, распаляя воображение, — в условиях недостатка питательных веществ, без привычной земли, спора развилась в маленький, уродливый грибок!

Ну, «уродливый» я ей простил — рисовать тогда я умел еще не слишком хорошо. Но, главное, после такого ответа у меня не возникло чувства *уверенности*. Я серьезно усомнился в правильности версии хотя бы потому, что уже знал, что для возникновения гриба нужно две споры, и

сперва они порождают грибницу, на которой лишь существенно позже появляются сами грибы...

Спустя годы я, конечно, разобрался, что к чему. Я узнал, что у грибов встречаются еще и не такие *монстрозные* (т. е. уродливые) формы и разрастания. Хотя, что и говорить, у той рядовки уродство было очень красивым...

Рядовка лиловоногая (двуцветная, гусиная) (с. **14**, **77**) очень похожа на предыдущий гриб и отличается в основном окраской шляпки и местообитанием (может расти не только в лесу, но и на открытых ландшафтах). Шляпка 5-15 см, плосковыпуклая, толстомясистая, светло-желтая с фиолетовым оттенком, выцветающая. Мякоть на разрезе серовато-фиолетовая, плотная, с запахом свежей муки и приятным вкусом, напоминающим вкус шампиньонов. Пластинки у молодых грибов беловатые, с возрастом одноцветные со шляпкой, частые. Ножка 5-10 x 2-3 см, плотная, снизу немного утолщенная, лиловая или голубоватая, хлопьевидно-волокнуистая. Населяет леса, луга, пастбища. Время плодоношения — июль-октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Рядовка красная (желто-красная, опенок желто-красный) (с. **14**, **78**). Шляпка 4-15 см, выпуклая, затем распростертая, красновато-желтая или желто-оранжевая с сиреневым оттенком, с мелкими точками или чешуйками. Мякоть желтая, толстая, мягкая, со сладковатым вкусом и кисловатым запахом. Пластинки золотисто-желтые. Ножка 3-10 x 0,5-2 см, цилиндрическая или утолщенная в основании, желтоватая, с красными хлопьевидными чешуйками, часто полая. Населяет хвойные и смешанные леса с участием сосны и ели, на сосновых и еловых пнях и возле них. Период плодоношения июль-октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Рядовка тополевая (с. **14**). Шляпка 8-15 см, полушаровидная, затем выпукло-распростертая, к старости вдавленная, трещиноватая, неопределенной формы, желто-

вато-серовато-коричневая, затем темно-коричневая с красным оттенком, край волнистый, волокнисто-чешуйчатый, более светлый. Мякоть толстая, мясистая, белая, под кожицей серовато-коричневая, на срезе коричневет, сладковатая, с мучнистым запахом. Пластинки частые, широкие, сначала беловатые с бледно-розовым оттенком, позже коричневые, покрытые ржавыми пятнами. Ножка 3-8 x 1,5-3 см, плотная, цилиндрическая, несколько сплюснутая, волокнистая, сухая, снизу утолщенная, желтовато-коричневая, сверху беловатая. Гриб предпочитает лиственные леса и опушки, парки с участием осины и тополей, тополевые посадки (в том числе вдоль шоссе и в черте города). Период плодоношения — август-сентябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Рядовка бело-коричневая. Шляпка 3-9 см, сначала полушаровидная, затем распростертая, с бугорком и опущенным краем, буро-красно-коричневая. Мякоть белая, под кожицей слабо-красновато-коричневая, с мучнистым запахом и сладковатым вкусом. Пластинки белые, рыжеющие, с бурыми пятнами, частые. Ножка 3-10 x 1-1,5 см, плотная, цилиндрическая, коричнево-бурая. Гриб образует микоризу с сосной и встречается в хвойных лесах. Период плодоношения — июль-сентябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Рядовка чешуйчатая (сластушка) (с. 14). Шляпка 5-10 см, округло-колокольчатая, с завернутым краем, затем плосковыпуклая, темно-коричневая, иногда с рыжим оттенком, в центре мелкочешуйчатая и более темная, сухая. Мякоть сначала белая, затем буроватая, толстая, плотная, с мягким или горьким вкусом, без особого запаха. Пластинки белые, затем с красновато-коричневыми пятнами. Ножка 4-10 x 1-2 см, цилиндрическая, плотная, иногда полая, сверху белая, снизу коричневая, продольно-волокнистая, мучнистая. Населяет хвойные леса, сосновые посадки. Период плодоношения — июль-ноябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Рядовка зеленая (зеленушка) (с. 14). Шляпка 5-15 см, мясистая, выпуклая, затем плоскораспростертая, зеленовато-желтоватая или желто-оливковая, в центре буроватая, мелкочешуйчатая, радиально-волокистая, очень клейкая, растрескивающаяся, обычно с прилипшими песчинками. Мякоть плотная, беловатая, под кожицей шляпки желтоватая, безвкусная, с запахом свежей муки или огурца. Пластинки зеленовато-желтые, широкие, частые. Ножка короткая, 3-5 x 1-2 см, почти вся скрыта в земле, плотная, зеленовато-желтая, с мелкими чешуйками. Гриб растет в хвойных и смешанных, реже лиственных лесах, на сухих песчаных почвах, очень редко бывает червивым. Период плодоношения — август-ноябрь.

С ядовитыми грибами сходства не имеет, из несъедобных похож на *рядовку серно-желтую*, которая отличается общим серно-желтым цветом и мякотью с неприятным дегтярным запахом и горьким вкусом. С этим грибом обычно собираются еще два съедобных вида — *рядовка золотистая* и *рядовка зелено-желтая*, очень похожие на зеленушку и растущие в тех же местах.

Рядовка серая (с. 14). Шляпка 4-15 см, мясистая, ширококолокольчатая, затем плоскораспростертая, грязновато- или буровато-серая, в центре более темная, с радиальными темными полосками, волокнистая, слабо-слизисто-липкая, часто с растрескивающимися краями. Мякоть белая, иногда сероватая или желтоватая, ломкая, рыхлая, с запахом и вкусом муки. Пластинки белые, затем светло-соломенно-желтые или голубовато-сероватые, редкие, широкие, толстые. Ножка 3-15 x 1-2 см, крепкая, плотная, сначала белая, затем желтоватая или сероватая, волокнистая, обычно глубоко погружена в почву. Населяет хвойные и смешанные леса с участием сосны, растет на песчаной почве, одиночно и большими группами. Период плодоношения — август-ноябрь. Часто попадает в одно время и в тех же местах, где растет зеленушка.

Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

Рядовка земляная (землисто-серая) (с. **14**). Шляпка 3-8 см, ширококолокольчатая, позже распростертая, с волнисто-извилистым краем, растрескивающаяся, темно-мышино-серая, покрытая черноватыми волосистыми чешуйками. Мякоть тонкая, сначала белая, затем сероватая, с приятным запахом, на вкус немного острая. Пластинки частые, широкие, беловатые, затем серые. Ножка 4-8 x 0,7-1,5 см, полая, белая или сероватая, волокнистая, сверху с мучнистым налетом. Населяет леса любого типа. Период плодоношения — июль-октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Рядовка скученная (с. **15, 79**). Шляпка 4-10 см, горбовидная, затем полураспростертая, с опущенным краем, буровато-серая, в центре более темная. Мякоть белая, утолщенная в центре шляпки, вкус и запах приятные. Пластинки грязно-белые, частые, узкие. Ножка 5-8 x 1-2 см, плотная, сверху белая, ниже серовато-бурая. Населяет леса, парки, сады, клумбы, газоны, пастбища, растет на богатой гумусовой или черноземной почве очень большими колониями. Период плодоношения — август-октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Рядовка сросшаяся (с. **80**). Шляпка 3-10 см, выпуклая, затем плоская, в середине слабовдавленная, голая, белая, к старости иногда светло-желтовато-буроватая. Мякоть толстая, белая, плотная, эластичная, с мучнистым запахом. Пластинки частые, узкие, белые или кремовые. Ножка 5-10 x 0,5-2 см, белая, цилиндрическая, иногда снизу утолщенная, плотная, затем полая, у пластинок белая, к основанию буроватая. Гриб растет на почве в лиственных лесах, садах, парках, по обочинам дорог, всегда большими группами. Период плодоношения — август-октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Денежка широкопластинчатая (с. **15, 124**) — самая крупная из денежек. Шляпка 5-17 см, выпуклая, затем

распростертая, с бугорком, серо-черная, позже выцветающая, радиально-растрескивающаяся. Мякоть белая, без особого запаха и вкуса. Пластинки белые, очень широкие (до 1,5 см), редкие, ломкие. Ножка 5-12 x 0,7-2 см, плотная, цилиндрическая, беловатая, ровная, продольно-волокнистая, у основания обычно с белыми шнурами грибницы. Населяет лиственные и смешанные леса, на разлагающихся опавших ветвях, у пней деревьев лиственных пород. Период плодоношения — июль-октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Денежка каштановая (с. 15). Шляпка 2-8 см, мясистая, сначала выпуклая, затем распростертая, каштановая или коричневая, в центре более темная, выцветающая, по краю полосато-ребристая. У молодых грибов шляпка может быть почти черной. Мякоть водянистая, мягкая, бледно-бурая с красноватым оттенком, без особого вкуса и запаха. Пластинки сначала приросшие к ножке, затем отрываются, тонкие, белые или желтоватые, с неровным зубчатым краем. Ножка 5-20 x 0,4-1 см, к основанию конически расширенная, плотная, твердая, одноцветная со шляпкой. Селится в хвойных и лиственных лесах. Период плодоношения — июль-ноябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

ИХ НАДО БОЯТЬСЯ

Среди рядовок опасных видов нет. Такие грибы, как *рядовки заостренная, еловая, тигровая, пятнистая, мыльная, отличающаяся, серо-фиолетовая и серная*, иногда могут вызвать легкие желудочные расстройства.

Зато среди говорушек встречаются грибы, ядовитость которых очень сильна, известно несколько смертельных отравлений этими видами.

Самая распространенная ядовитая говорушка — **говорушка белая** (с. 15). Шляпка диаметром 1-3 см, плоская или слегка воронковидная. Ножка и пластинки белые.

Вкус и запах приятные, грибные. Встречается в лесах разного типа с июля по сентябрь. Часто растет большими группами или кольцами. Сильно ядовитый гриб, содержащий яд мускарин. Первые признаки отравления наступают уже через 15-20 минут после употребления грибов. Симптомы отравления следующие: головная боль и головокружение, рвота, сильное потоотделение, озноб, нарушение зрения. Иногда появляется одышка, сопровождающаяся приступами удушья. Нарушение кровообращения может через 8-10 часов привести к смерти, однако летальный исход наблюдается очень редко. Обычно в течение суток наступает выздоровление.

С говорушкой белой внешне крайне схожи два других не менее ядовитых вида — **говорушка восковатая** (с. 15) и **говорушка ядовитая**, отличить их друг от друга можно в основном лишь по микроскопическим признакам, поэтому лучше избегать собирать любые говорушки белого цвета.

Неопытный грибник может спутать говорушку белую с молодыми плодовыми телами съедобной говорушки воронковидной, которая отличается телесной окраской шляпки и пластинками, далеко спускающимися по ножке, а также со съедобным грибом **подвишенником** (с. 81).

ЛИСИЧКИ, ЕЖЕВИКИ И РОГАТИКИ

В наших лесах растет, пожалуй, не меньше 10 различных видов ЛИСИЧЕК, но, поскольку из них только *лисичка желтая* и *вороночник* встречаются часто и обильно, последние две мы и опишем.

Лисичка желтая (с. **15**, **83**) — один из самых простых грибов для запоминания. Шляпка 2-10 см, мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая, часто плоская, с завернутым краем, у зрелых — воронковидная, с волнисто-лопастным краем, яично- или светло-желтая, одноцветная с ножкой и пластинками. Мякоть сначала желтоватая, затем белеющая, сухая, плотная, резинисто-упругая, вкус и запах приятные, напоминающие аромат сухофруктов. Пластинки нисходящие по ножке, очень невысокие, разветвленные, толстые, редкие, желтые. Ножка 3-7 x 0,5-4 см, плотная, гладкая, цилиндрическая, сверху расширена, снизу суженная. Лисичка предпочитает хвойные или лиственные, не очень густые мшистые леса. Плодоносит массово, часто большими колониями, встречается с июля по октябрь. Очень распространенный и высокоурожайный гриб, доля которого составляет до 20% от общей массы лесных грибов. Лисичка богата микроэлементами, содержит бактерицидные вещества.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет. Из съедобных похожа на ложную лисичку, которая отличается оранжево-красным цветом и полую ножкой.

Вороночник воронковидный (с. **15**) имеет шляпку диаметром 3-8 см, сверху коричнево-черного или черного цвета. Размеры ножки 5-12 x 1-2 см, внутри ножка полая. Гладкая нижняя сторона шляпки и ножка покрыты сильным восковым налетом. Мякоть серо-черная до чер-

ной, вкус и запах очень приятные. Черный цвет, напоминающая трубку форма и произрастание группами — таковы характерные признаки этого невзрачного, но заслуживающего внимания гриба. Осенью среди опавшей листвы можно найти пучки его плодовых тел, находящихся на различных стадиях развития, начиная с маленьких, похожих на аккуратные воронки, и кончая большими, смятыми сверху и разорванными, но всегда полыми внутри. Их внешний вид не возбуждает аппетита, и во многих странах гриб вызывал страх своим внешним видом, считаясь ядовитым. В Германии, например, ему дали название «труба смерти».

На самом же деле вороночник не только не уступает своей желтой родственнице, но и превосходит ее и по вкусовым качествам, и по аромату.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

ЕЖЕВИКАМИ называются грибы, нижняя сторона шляпки которых покрыта шипиками (а не пластинками или трубочками). Три самых распространенных и вкусных ежевика — ежевик желтый, ежевик пестрый и ежевик коралловидный. Как и лисички (и тем более рогатики), ежевики с возрастом начинают горчить, поэтому собирать следует только молодые грибы.

Ежевик желтый (с. 15) по вкусу и консистенции почти не отличается от желтой лисички. Шляпка 5-15 см в диаметре, розовато-желтая или желтоватая, мясистая, плоская, с вогнутой серединой, обычно неровная, с загнутыми вниз краями. Мякоть беловато-желтоватая, плотная, с приятным запахом, к старости горчит и пробковеет. Нижняя поверхность шляпки с короткими, желтовато-розовыми, очень ломкими, легко осыпающимися игольчатыми шипиками. Ножка 1-4 x 1-3 см, плотная, всегда светлее шляпки. Желтый ежевик селится в любых лесах, плодоносит в июле-сентябре. Сверху семейки этого гри-

ба очень похожи на группы желтых лисичек, так что иногда даже опытный грибник обнаруживает ошибку, лишь увидев шипики под шляпкой.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Ежевик пестрый (черепитчатый) (с. 15) встречается достаточно редко, зато достигает внушительных размеров. Шляпка до 25 см в диаметре, плоская, затем в середине вогнутая, темно-бурая, с толстыми крупными черно(коричнево)-бурыми чешуйками, расположенными концентрически. Мякоть сначала беловатая, затем серовато-бурая, твердая. Нижняя поверхность шляпки с серовато-белыми игольчатыми шипиками до 1 см длины. Ножка 4-8 x 1-1,5 см, бледно-сероватая, иногда с фиолетовым оттенком. Гриб населяет сухие (преимущественно хвойные) леса, любит песчаные почвы. Время плодоношения — август-сентябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Ежевик коралловидный (с. 15) настолько разветвил свою шляпку, что стал похож по форме на рогатик. Весь гриб кораллоvido-разветвленный, белый, иногда с желтоватым или розовато-телесным оттенком. Шипики длинные, 1-2 см. Мякоть белая, волокнистая, чуть горьковатая. Этот ежевик (несмотря на то что встречается повсеместно и довольно часто) занесен в Красную книгу. Населяет леса разного типа, появляясь на мертвых стволах, ветвях, в дуплах живых деревьев. В южных областях предпочитает дуб и липу, в северных лесах — преимущественно березу и осину. Время плодоношения — июнь-октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Есть еще один гриб, который называют ежевиком, а именно **ежевик студенистый** (с. 16, 127). Это не настоящий ежевик, который, как и все прочие ежевики, должен был бы относиться к трутовиковым грибам. Ежевик студенистый — родственник *дрожалок*. По консистен-

ции он похож на холодец, шипики его прозрачные и очень мягкие. Растет ежевик студенистый на гнилых сосновых и еловых пнях. На вкус ничего особенного из себя не представляет, хотя, несомненно, съедобен.

РОГАТИКИ относятся к тем грибам, чья роль сводится скорее к украшению леса, чем к пополнению нашего стола. Грибы обычно настолько разветвлены, что выглядят как олени или лосиные рога, отсюда и происходит их название. Иногда встречаются рогатики, напоминающие по форме булаву или палец или имеющие червеобразную форму. Как правило, окраска рогатиков невзрачна (серая, бурая, желтоватая, коричневатая), но встречаются виды с ярко-желтой, снежно-белой и даже насыщенно-сиреневой окраской. Собирать рогатики особого смысла нет, так как вес их невелик, размер — тоже, а вкус так и вовсе совершенно невзрачен. Более того, все рогатики горчат, и вкус горечи при варке или жарке усиливается. Реально дело со вкусом рогатиков обстоит так. Если рогатик негорький, то после термической обработки он обычно становится слегка горьковатым; если же рогатик горький уже в лесу, то съесть его придется как горькую таблетку. Ядовитых грибов среди рогатиков нет, горькие виды относятся к несъедобным. Единственный вид, всегда достойный места в вашей корзине, — это рогатик кудрявый, гораздо более известный под названием *грибная капуста*.

Рогатик кудрявый (грибная капуста) (с. 16) селится на древесине. Гриб очень крупный, 5-30 см высотой, массой иногда до 5 кг, разветвленный, с расширенными, приплюснутыми, пластинчатыми и курчавыми, часто зубчатыми конечными ветвями, бледно-желтоватого или кремового цвета. Мякоть белая, с приятным запахом и ореховым вкусом. Населяет сосновые леса, появляется у основания стволов старых сосен и на корнях. Время плодоношения — август-ноябрь.

СМОРЧКИ, СТРОЧКИ И ДРУГИЕ НЕАВСТРАЛИЙСКИЕ СУМЧАТЫЕ

Почему сумчатые грибы называют сумчатыми? Если интересно, читайте об этом в приложении в разделе «Околонаучный мини-ликбез».

Кто относится к сумчатым грибам? Это такие странные по внешнему виду обитатели наших лесов, как сморчки, строчки, сморчковые шапочки, строчовики, пецицы, блюдцевики, лопастики и огромное количество прочих, более мелких грибов.

Сморчки

Запомните: все, что вы слышали или читали о ядовитости сморчков и сморчковых шапочек, — чистойшей ерунда. Это великолепные съедобные грибы с замечательным вкусом, абсолютно безопасные для здоровья человека.

Все сморчки и их родственники — грибы, растущие весной. Редко когда сморчки дотягивают с плодоношением до середины июня. Растут сморчки только в лесах, предпочитая лиственные леса, редколесья, склоны холмов и оврагов, гари, кострища, обочины дорог и тропинок, короче говоря, места, куда лучи весеннего солнца проникают легче всего. По той же причине любят сморчки песчаные почвы, так как последние прогреваются быстрее и наилучшим образом.

Сморчок настоящий (с. 17, 84). Шляпка 5-8 см высотой, до 8 см в поперечнике, желто-охристая, желто-бурая или светло-коричневая, округло-яйцевидной формы, по краю сросшаяся с ножкой, поверхность извилисто-склад-

чатая, ячеистая. Ячейки правильной формы, многоугольные или более или менее округлые. Мякоть восковидная, белая, нежная, ломкая, с приятным запахом и вкусом. Ножка 3-7 x 1-2 см, полая, цилиндрическая, снизу немного расширенная, беловатая, желтоватая или буроватая. Местообитание — леса различного типа, на перегнойной почве, часто на пожарищах, песчаных и мшистых местах, на опушках леса, в междурядьях посадок, вдоль дорог, канав, на вырубках. Время плодоношения — апрель-май.

Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

Сморчок конический (с. 17, 85). Шляпка до 3 см в диаметре и до 10 см высотой, удлиненно-коническая, серо-бурая, серо-зеленая, черно-бурая, по краям сросшаяся с ножкой, поверхность ребристо-ячеистая, с вытянутыми ромбоидальными ячейками, отделенными друг от друга темноокрашенными перегородками. Мякоть восковидная, ломкая, беловатая, в сыром виде без особого запаха и вкуса. Ножка 2-5 x 1,5-3 см, белая или желтоватая, цилиндрическая, внутри полая, светло-буроватая или желтоватая.

Местообитание — лиственные и хвойные леса, на перегнойной почве, на вырубках, опушках, просеках, вдоль дорог, среди кустарников. Время плодоношения — апрель-май.

Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

Сморчковая шапочка (с. 17). Шляпка гладкая или едва складчатая, колокольчатая, наперстковидная или яйцевидная, на вершине иногда слегка вдавленная, светло-бурая, высотой 1-3 см. Ножка 5-10 x 1-1,5 см, беловатая, светло-желтоватая или красноватая, очень хрупкая, гладкая, с возрастом полая. Местообитание — лиственные и смешанные леса, часто в низинах, около молодых лип и осин. Время плодоношения — апрель-май.

Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

СТРОЧКИ

Давайте раз и навсегда разберемся с ядовитостью строчков и их родственников, поскольку слишком много наверхено вокруг этого вопроса и сведения самые противоречивые.

1. Строчки могут быть ядовитыми (в том числе смертельно), а могут и не быть. Во-первых, ядовитость каждого конкретного строчка зависит от местности, где он вырос. Чем теплее погодные условия местности, тем выше вероятность того, что строчок будет синтезировать и накапливать яд. В целом теплота местности определяется таким метеорологическим понятием, как «сумма положительных среднесуточных температур». Грибы на нее реагируют очень четко. В Европе такие земли, где эта самая «сумма» пересекает границу, с которой строчки начинают образовывать ядовитые вещества, проходит по Чехии и Польше и распространяется на запад и юг от этих стран. Отсюда понятно, почему все европейские авторы считают строчки ядовитыми, а наши — большей частью нет. Действительно, в холодной России строчкам не хватает тепла, чтобы полноценно «оядовититься».

2. Как и у самых разных живых существ (в том числе и у человека), у грибов бывают географические расы. К примеру, сибирские красные мухоморы существенно «пьянее» и «галлюциногеннее» центральноевропейских. Так вот, **западноевропейские расы строчков гораздо более склонны образовывать яд, чем восточноевропейские и сибирско-дальневосточные.** Это тоже «плюсик» в адрес ядовитости «у них» и съедобности «у нас».

3. Ни в коем случае не доверяйте книгам, где написано, что яд строчков разлагается после кипячения или продолжительной сушки. Нет, нет, и еще раз нет. Как и яд бледной поганки, яд строчковых грибов не разлагается ни при каких условиях, которые вы можете создать на своей кухне.

4. Ядовитость строчков обычно огульно переносится на их родственников (лопастники, блюдцевики и другие). На сегодняшний день это домыслы: **достоверные случаи отравления лопастниками и блюдцевиками неизвестны**. Наверное, это что-то из серии «укушенный змеей боится пестрой ленты».

5. Из всех строчков, которые определяют как ядовитые, в той же Европе самыми частыми врагами людей оказываются вовсе не весенние строчки (обыкновенный и гигантский), которые собирают больше всего. Пальму первенства несет здесь **строчок осенний**, который плодоносит в сентябре-октябре и большей части грибников вовсе неизвестен. Опять-таки обратите внимание на действие «суммы положительных среднесуточных температур». У осеннего строчка за весну и лето набирается гораздо большая «сумма», чем у весенних строчков за весну.

6. **Симптомы отравления** строчками следующие: сильная рвота, водяной понос, головные боли, усталость, сильные боли в желудке и в области печени, судороги, желтуха, иногда нарушение пульса, конвульсии, одышка, бред. Симптомы проявляются через 5-6 часов после употребления ядовитых строчков в пищу и могут продолжаться 1-2 дня. У людей с ослабленной легочной деятельностью и сердечной недостаточностью может наступить смерть.

7. Достоверно установлено, что **токсины ядовитых строчков обладают канцерогенным действием**.

Вот вам объективная информация, основываясь на которой вы можете принимать решение о том, собирать строчки или не собирать. Я собираю.

Строчок гигантский (с. **17, 86**). Плодовое тело очень крупное, 5-15 см высотой, до 30 см в поперечнике. Шляпка бесформенная, мозговидная, с волнисто-складчатой поверхностью, светло-бурая или охряно-бурая, почти полностью приросшая к ножке. Мякоть белая или серо-

ватая, без особого вкуса и запаха. Ножка 3-6 x 6-10 см, беловатая, внизу грязно-белая, водянистая, полая. Населяет лиственные и хвойные леса с участием березы, растет на песчаных богатых гумусом почвах. Период плодоношения — апрель — начало июня.

Строчок обыкновенный (съедобный) (с. 17, 87). Плодовое тело до 14 см в диаметре. Шляпка неправильно-округлая или угловатая, внутри полая, глубоко морщинистая (мозговидная), светло-коричнево-бурая до темно-коричневой. Мякоть белая, восковидная, тонкая, очень ломкая, со своеобразным запахом, без особого вкуса. Ножка 3-6 x 1,5-3 см, беловатая или сероватая, полая, к основанию суженная. Населяет лиственные и хвойные леса, растет на песчаной почве, у опушек леса, на вырубках, вдоль дорог, в молодых посадках. Период плодоношения — конец марта — начало июня.

Строчок осенний (с. 17). Шляпка 5-6 см высотой, 7-12 см шириной, седловидно-лопастная, с 2-4 вершинами, каштаново-бурая. Лопасты по краю сросшиеся. Ножка 4-10 x 1,5-3 см, цилиндрическая, беловатая или слегка розоватая, полая. Гриб растет небольшими группами или одиночно. Населяет сыроватые сосновые и сосново-березовые леса, растет по обочинам дорог, на опушках, на вырубках.

Время плодоношения — сентябрь-октябрь.

Лопастник ямчатый (с. 17). Плодовое тело до 10 см высоты. Шляпка свисающая, седлообразная, двух-трехлопастная, с толстым, свободным (не приросшим к ножке) краем, наружная поверхность серая или черноватая, внутренняя — белая, гладкая. Мякоть водянистая, беловатая, без особого вкуса и запаха. Ножка 2-5 x 1-2 см, полая, книзу слегка расширена, сильно складчатая или бороздчатая, серая. Населяет влажные лиственные леса, чаще — березняки. Время плодоношения — июнь-август.

Лопастник курчавый (с. 17). Плодовое тело 5-9 см высотой. Шляпка белая или светло-желтая, 2-4 см, двух-четырёхлопастная, края лопастей курчавые или гофри-

рованные, свисают вниз, только местами приросшие к ножке. Мякоть тонкая, белая, водянистая, без особого вкуса и запаха. Ножка 2-7 x 1,5-2 см, прямая или изогнутая, с глубокими продольными бороздками или складками, беловатая, полая. Местообитание — лиственные леса. Период плодоношения — июль-сентябрь.

УШИ, БЛЮДЦА И ЛОПАТОЧКИ

Ослиное ухо (с. 17). Плодовое тело 4-10 см высотой, до 4 см шириной, по форме напоминает ослиное ухо с закручивающимися внутрь краями, снизу сужено в небольшую ножку, снаружи желтовато-бурое, шероховатое, внутри желто-оранжевое, чуть красноватое, гладкое. Мякоть восковатая, сладковатая на вкус, без запаха. Населяет лиственные леса, растет на почве. Период плодоношения — август-ноябрь.

Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

Заячье ухо. Плодовое тело 2-4 см высотой, 1-3 см в поперечнике, сидячее, уховидное, с завернутыми внутрь краями, внутри желто-бурое или ржаво-бурое. Мякоть тонкая, без особого запаха, пресного вкуса. Местообитание — хвойные и смешанные леса, растет на подстилке, в мшистых местах под соснами. Период плодоношения — июль-сентябрь.

Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

Пецица оранжевая (алеурия золотистая) (с. 17, 91). Гриб до 10 см в диаметре, сначала шарообразный, затем чашевидный до блюдцевидного, края волнистые, внутри ярко-оранжево-красные, снаружи более светлые, мучнистые, внизу с корневидным основанием. Мякоть очень тонкая, оранжевая. Растет большими группами. Встречается в лиственных и хвойных лесах, в хорошо освещенных местах на сырой песчаной почве, по обочинам дорог. Период плодоношения — август-сентябрь.

Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

Пецица темно-каштановая (оливково-коричневая) (с. **18**). Плодовое тело до 6 см в диаметре, чашевидное, снаружи гладкое, каштаново-бурое, с зернистой поверхностью, к основанию суженное, вытянутое в ножку. Мякоть тонкая, сочная. Внутренняя поверхность гладкая или волнистая, оливково-бурая. Растет обычно тесными группами. Населяет лиственные леса, встречается на почве.

Время плодоношения — июль-сентябрь.

Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

Пецица красная (саркосцифа киноварно-красная) (с. **18, 90**). Гриб до 6 см в диаметре, сначала чашевидный, затем блюдцевидный, внутри киноварно-красный, снаружи беловатый. Ножка до 5 см высотой, 1-5 см в диаметре, беловатая, плотная. Мякоть беловатая, водянистая, без особого вкуса и запаха. Встречается в лиственных и смешанных лесах, на погруженных в почву веточках. Период плодоношения — апрель — конец мая (иногда до начала июня).

Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

Есть еще немало съедобных грибов-блюдечек, например **пецица выемчатая** (с. **89**) и родственник строчков **блюдцевик жилковатый** (с. **88**).

Лопаточка грибная (с. **18, 92**). Плодовое тело 4-6 см высотой, до 3 см шириной, шпательевидное, лопаточкообразное, верхняя часть четко отделена от ножки окраска золотистая до желто-оранжевой или медово-желтой, насыщенная. Ножка 0,3-1 см в диаметре, гладкая, белая, плотная. Встречается большими группами на почве в хвойных лесах. Очень любит посадки лиственницы. Время плодоношения — июль-октябрь.

Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

ЖИВУЩИЕ НА ДЕРЕВЬЯХ

ОПЯТА НАСТОЯЩИЕ И ЛОЖНЫЕ

Мы говорим опенок — подразумеваем осенний. И это по-своему правильно, ведь какой другой гриб выдает столь ошеломляющий урожай, когда ослепленный медовым цветом шляпок грибник, набрав корзину, вторую, а затем рюкзак и пакеты, набивает штормовку, завязывает рукава и штанины, превращая рубашку и брюки во вместительную тару... Именно благодаря осеннему опенку просочились на страницы книг ложные опята, ибо только из-за инструкций, как не спутать всякое-разное с королем урожайности, у скромных грибов возник шанс прославиться.

Да, безусловно, самый настоящий опенок — это осенний. Но существуют и другие древесные опята: зимний и летний. Кроме того, несколько видов так называемых ложных опят на самом деле вполне съедобны. Тот же ложноопенок кирпично-красный — многократно оболганный съедобный гриб, требующий срочной реабилитации.

Древесные опята совершенно не родственны друг другу. Это сборная группа грибов, принявших сходный облик из-за сходного образа жизни, как дельфины и акулы. Так, например, осенний, весенний и зимний опята — родственники рядовок, летний опенок и ложноопята кирпично-красный, серно-желтый и маковый (серопластинчатый) — родственники шампиньонов, ложноопенок Кандоля — родственник навозников.

О всей этой неродной друг другу братии мы и поговорим ниже, не забыв упомянуть и действительно опасный, но, к счастью, очень редкий в наших лесах гриб — галерину окаймленную.

Опенок осенний (с. 19, 93) — на самом деле не один вид, а целый комплекс, насчитывающий, возможно, до 10 разных видов. Но это интересно ученым, а грибникам не интересно совсем. Тем не менее самые продвинутые из них замечают, что осенние опята разнятся: у кого-то есть кольцо на ножке, у кого-то нет, у одних шляпки желтые, у других — коричневые или даже почти белые, у одних пластинки чистые, у других — с коричневыми пятнышками, у одних ножки ровные, у других — вздутые в основании наподобие булавы, одни растут на стволах и пнях, другие — на корнях и даже на мхе или почве. Все это признаки, отличающие одни виды осенних опят от других.

Осенние опята селятся в первую очередь на пнях, живых и валежных стволах, корнях лиственных и хвойных деревьев и кустарников. Опенок — агрессивный паразит. При недостатке «нормальных» деревьев он кидается на все без разбора, поражая даже плодовые и декоративные деревья и кустарники и, более того, травянистые растения. У моего соседа по даче он, например, начисто сожрал тую и крыжовник. В хорошие (для себя) годы гриб вторгается в посадки и на плантации, в питомники, успешно атакует даже картофель и ирисы! Число древесных и травянистых растений, на которые может напасть осенний опенок, превышает 250. Таким образом, осенний опенок — один из основных паразитов леса, наносящий максимальный ущерб.

Шляпка в диаметре 3-5 см, но у крупных видов может достигать 15 и даже 20 см в диаметре, сначала выпуклая и с завернутым внутрь краем, затем распростертая, с плоским бугорком в центре, от светло-бежевой до желто-, серо- или буро-коричневой, в центре более темная, с чешуйками, которые могут быть разного цвета (белыми, желтыми, бурыми, коричневыми, черными). Мякоть тонкая, белая, с приятным запахом и вкусом. Пластинки от белых до желтовато-белых или даже желтых, с пятнами или без них. Ножка до 20 см высотой, до 2 см в диаметре, упругая, плотная, под шляпкой светлее, в ос-

новании более темная и иногда вздутая, с кольцом или без него.

В зависимости от погоды грибы появляются в августе или начале сентября и плодоносят до устойчивых заморозков. Как уже говорилось выше, осенний опенок — гриб массовый, растет слоем, почти всегда большими сростками (хотя есть виды, особенно почвенные, которые скромно выдают по 1-3 гриба).

Совсем неопытный грибник может перепутать осенний опенок с несъедобным ложноопенком серно-желтым, хотя здесь дело в простой невнимательности. Часто его собирают вместе с гораздо более похожей чешуйчаткой чешуйчатой, что совсем нестрашно, так как она съедобна и вкусна.

Опенок летний (с. 19, 94) растет не только летом, но и весной и осенью. Просто первое его массовое появление наступает в июне, отсюда и название.

Гриб произрастает на пнях, стволах и валеже лиственных и хвойных пород. Шляпка до 8 см в диаметре, довольно водянистая и тонкая, сначала полусферическая, с возрастом плоско-выпуклая до полностью распростертой, рыжевато-коричневая, желто-бурая, с четкими цветовыми концентрическими зонами, в центре с плоским бугорком и более яркая. Пластинки у молодых грибов закрыты паутинистым покрывалом, беловатые, с возрастом становятся ржаво-коричневыми. Ножка до 10 см высотой, до 1 см в диаметре, ровная или согнутая, полая, коричневая, с чешуйчатым буроватым кольцом или его остатками, ниже кольца темно-бурая, чешуйчатая.

Культивируется в ряде стран.

Может быть спутан со смертельно ядовитой галериной окаймленной, от которой отличается зональной окраской шляпки.

Зимний гриб (опенок зимний, фламмулина бархати-стоножковая) (с. 19, 95) — явление для российского грибника относительно новое, поэтому поговорим о нем поподробнее. Лет 20 назад его вовсе не собирали. Да и

особо в голову не приходило — идти за грибами в январе... Сейчас зимний опенок прославился, его выращивают, продают в магазинах, он появился в книгах. Так что же это такое, зимний гриб?

Шляпка зимнего опенка 2-10 см в диаметре, гладкая, голая, слизистая до слабосклеившейся, желтая, желто-оранжевая или желто-коричневая с ржаво-оранжевым центром и (особенно во влажную погоду) с прозрачно-полосатым краем, плоско-округлая. Край шляпки в молодости завернут внутрь, с возрастом он расправляется.

Примечательно, что зимний гриб в зависимости от дерева, на котором он паразитирует, может образовывать интересные цветовые формы. Так, на лиственнице мне попадались плодовые тела с почти чисто-белыми шляпками, а на красной бузине я несколько раз находил огромные грибы, вдвое превышающие обычные по размерам и к тому же с грязно-зеленым цветом шляпок, где желтый оттенок лишь угадывался.

Пластинки слегка приросшие к ножке или свободные, белые до светло-охряных, с характерными маленькими перемычками. У молодых грибов пластинки светло-желтые или кремовые, у старых — темнеющие, довольно редкие, широкие.

Мякоть шляпки довольно толстая, желтоватая или кремовая, с мягким вкусом и приятным грибным запахом.

Ножка 5-10 x 0,3-1 см, цилиндрическая, сверху иногда уплощенная, упругая, плотная, обычно центральная, с возрастом изогнутая, в основании темно-коричневая и бархатистая, сверху более светлая, желтоватая.

Зимний гриб может появиться везде, где есть ослабленные деревья и кустарники. Ему почти безразлично где расти — в лесу, парке, саду или вообще на городских улицах. И горе его конкурентам! Я не раз наблюдал, как этот агрессор за один-два сезона буквально выкидывает осеннего опенка с «насиженного» места.

Неудивительно, что фламмулина тяготеет к антропогенным ландшафтам. Где человек — там и ослабленные

деревья. Кроме того, фламмулина пришла к нам не так давно и к тому же с юга, из мест, для которых характерны более мягкие зимы. А температура зимой в городе всегда на несколько градусов выше, чем в «диком лесу», что очень «радует» зимнего опенка.

Заметьте: фламмулина — почти единственный гриб, выдерживающий колоссальную загрязненность больших городов. Практически только она одна из всех шляпочных грибов может расти по обочинам крупных магистралей в центре города. Но собирать ее в таких условиях, а также вблизи промышленных предприятий, вблизи автомагистралей ни в коем случае нельзя. Любые грибы, будь то съедобные или нет, обладают способностью накапливать в себе различные вредные вещества, содержащиеся в почве и атмосфере, в том числе ионы тяжелых металлов. Так что собирайте зимний гриб в лесу или на приусадебном участке, то есть там, где вы вполне уверены в чистоте воздуха.

Как и близкий родственник осенний опенок, гриб паразитирует на живых лиственных и (реже) хвойных деревьях, нередко вызывая их усыхание и гибель.

Шляпки зимнего опенка, образующие тесно скученные группы на пнях, стволах и ветвях деревьев, зимой замерзают и становятся очень хрупкими, словно стеклянными; но как только наступает временная оттепель, они немедленно оживают, и на пластинках у них образуются способные к прорастанию споры. Подобным образом грибы могут выдерживать несколько чередований морозов и оттепелей. Во время оттепели споры зимнего гриба разносятся ветром и попадают в разрывы коры, на обломанные ветви и другие повреждения деревьев, произошедшие за длинный зимний период, и дают начало новой колонии.

К лиственным деревьям, которым зимний гриб отдает предпочтение, относятся клен, ясень, вяз, осина, ивы, тополя (в том числе и бальзамические) и липы; реже он поселяется на березе, рябине, бузине, кустарниках. Также нечасто можно встретить фламмулину на хвойных породах: лиственнице, сосне, ели, туе.

Садоводы и огородники могут обнаружить фламмулину как нежеланного гостя в своем саду на кусте сирени или яблоне, и даже на смородине и крыжовнике. Обычно она проникает внутрь ствола через трещины в коре или спилы веток.

Появление фламмулины на приусадебном участке должно насторожить хозяев, так как постепенно гриб может погубить плодовые деревья и кустарники. Поэтому следует самым тщательным образом замазывать садовым варом или масляной краской все спилы ветвей, трещины коры и другие повреждения стволов, а в случае появления гриба — уничтожать пораженные ветви.

По числу древесных и кустарниковых пород, которые может «освоить» этот гриб-паразит, фламмулина уступает только осеннему опенку.

Грибы во время плодоношения, как правило, бывают собраны в большие группы, где рядом можно увидеть и молодые шляпки-колпачки, и старые плоские. Плодовые тела нередко располагаются на приличной высоте (иногда более 3 м), как и у осенних опят, так что достать их бывает нелегко. Но найти их можно и на пне, где собирать трофеи будет значительно удобнее. Ярко-оранжевая кучка, состоящая из грибов разного размера, смотрится на темном пне очень красиво. Но самое приятное — найти фламмулину перед Новым годом и порадовать своих близких праздничным блюдом из свежих грибов.

Фламмулину можно встретить в течение всего года. Правда, в теплый период, и особенно в первые летние месяцы, она плодоносит редко и необильно. Максимум плодоношения начинается с ноября и длится до начала февраля. Иногда наблюдается достаточно обильная волна фламмулины в середине мая.

Видимо, следует ответить на вопрос, который, возможно, возник у вас после знакомства с фламмулиной, а именно: зачем ей нужно расти в столь неурочное время?

Ответ довольно прост. Хорошо известно, что любые живые существа (не важно — животные, растения или

грибы) находятся в постоянной конкуренции друг с другом за жизненное пространство и за питание.

Время плодоношения зимнего опенка — один из ярких примеров результата действия этой конкуренции. Почти все наши лесные древесные грибы распространяются посредством спор. Ветер, дождь, птицы и насекомые разносят их, и, попав в благоприятные условия (в нашем случае — на поврежденные участки коры, ветвей, стволов и корней), споры прорастают, давая начало новому грибному организму. Все это происходит, разумеется, в летне-осеннее время. Представьте себе, какая немыслимая борьба за местообитание происходит при этом между миллиардами спор сотен различных видов грибов. Что же фламмулина? Она приспособилась к плодоношению в зимнее время, то есть в тот момент, когда у нее (у ее спор) нет практически ни одного конкурента, ни одного растущего гриба, активно распространяющего свои споры. В этом и заключается причина столь странного на первый взгляд времени образования плодовых тел зимнего опенка.

Перепутать зимний гриб можно только с двумя видами: летним опенком и ядовитым видом — галериной окаймленной. При этом надо иметь в виду, что, помимо прочих отличий, время массового плодоношения фламмулины (когда за ней идут в лес) полностью расходится со временем плодоношения двух упомянутых видов, поэтому спутать с ними фламмулину возможность едва ли представится... Тем не менее запомните, что главное отличие галерины от зимнего гриба — наличие у галерины кольца на ножке.

Фламмулина издавна относится к культивируемым грибам. История ее выращивания в странах Востока насчитывает более 1000 лет. В настоящее время фламмулина занимает третье место в мире по объему производства среди культивируемых грибов.

Исследования состава плодовых тел, проведенные в Японии, показали содержание в грибах вещества фламмулина, которое значительно задерживало рост раковых

образований. Зимний гриб содержит в своем составе вещества, снижающие уровень холестерина в крови и замедляющие развитие атеросклероза. В связи с этим в ряде стран его используют для получения лечебно-профилактических и лекарственных препаратов, а также гигиенических напитков и косметических средств. По содержанию белка и аминокислот (в том числе незаменимых) зимний гриб превосходит ягоды, фрукты и овощи. Его количество в плодовых телах колеблется в пределах 28-33%. А по содержанию минеральных веществ и микроэлементов (фосфора, калия, цинка, йода, марганца, меди и др.) он превосходит овощи и сравним по составу лишь с молоком и говядиной.

Таким образом, фламмулина представляет собой полноценный продукт питания, содержащий все вещества, необходимые для роста и развития человеческого организма.

Распространена фламмулина бархатистая очень широко. В естественных условиях она произрастает на всех континентах, кроме Антарктиды. Ее можно обнаружить от арктической зоны до полупустынь.

Ложноопенок кирпично-красный (с. 20, 96) не предпочитает какой-то особый тип леса. Правда, на древесине хвойных пород он селится немного охотнее. Гриб появляется в мае и плодоносит до начала ноября. Шляпка 5-10 см в диаметре, округлая, с возрастом распростертая, кирпично-красная, часто с желтым, серым или зеленоватым оттенком, по краю нередко с белыми хлопьями. Пластинки у молодых грибов закрыты перепончатым беловато-желтым покрывалом, они серо-желтого цвета, с возрастом становятся бледно-фиолетово-коричневыми. Мякоть желтоватая, чуть горькая.

Ножка до 10 см высотой, до 1,5 см в диаметре, плотная, к основанию обычно суженная и бурая, в верхней части беловато-желтая.

Гриб традиционно употребляется в пищу в Северной Америке, Северной и Южной Европе, у нас — на севере страны (Чувашия, Карелия). Происки относительно ядо-

витости, как обычно, исходят из Центральной и Западной Европы, где все сыроежки тоже ядовитые.

Для удаления горечи и улучшения запаха и вкуса шляпки ложноопенка кирпично-красного следует отварить 15-20 минут в подсоленной воде, а затем несколько раз промыть, каждый раз при этом отжимая шляпки. Грибы, подготовленные таким образом, можно не только жарить или использовать для супа, но и солить.

Ложноопенок серопластинчатый (с. 20) встречается не слишком часто и растет при этом только на древесине сосны. Шляпка до 10 см в диаметре, ширококолокольчатая, охряно-желтая или охряно-буроватая, с широким бугорком в центре, по краям более светлая и с повисающими хлопьями. Пластинки в молодом возрасте бледно-желтые, затем сиренево-серые, у старых грибов — темно-пурпурно-фиолетовые. Мякоть довольно тонкая, светлая, беловатая, иногда чуть горьковатая. Ножка до 10 см высотой, до 8 мм в диаметре, полая, как правило изогнутая, светлая, бледно-желто-красноватая, в основании более темная, с ржавым оттенком.

Гриб плодоносит с июня до конца октября, а иногда и до начала ноября.

Ложноопенок Кандоля (с. 20, 115) — родственник навозников, поэтому избегайте употреблять его вместе с алкоголем! Гриб селится большими группами на сухой, валежной и даже обработанной древесине, на гнилых пнях, а также, сообразно своей навозничьей сути, и на богатой перегноем почве. Шляпка до 8 см в диаметре, тонкая, чуть водянистая, сначала колокольчатая, затем округло-распростертая, по краю растрескивающаяся и часто с остатками белого покрывала, охристо-кремовая до желтовато-серой, с возрастом почти белая. Пластинки тонкие, частые, у молодых грибов серовато-розовые или серовато-фиолетовые, позднее темно-коричневые. Ножка высотой до 10 см, до 8 мм в диаметре, полая, трубчатая, ровная, белая, сверху пушистая или шелковистая.

Этот ложноопенок встречается с мая до ноября.

Ложноопенок серно-желтый (с. 20) имеет шляпку диаметром 3-6 см, серно-желтую, в центре красновато-коричневую или рыжую. Пластинки серно-желтые, позже желто-зеленые и, наконец, фиолетово-черные. Ножка размерами 3-7 x 0,5-1 см, полая, желтая, внизу коричневая. Мякоть серно-желтая. Вкус горький, запах невыразителен.

Гриб можно встретить с весны до поздней осени. Он растет большими пучками, иногда насчитывающими до пятидесяти экземпляров, сросшихся основаниями ножек. Найти его можно на пнях, стволах, подземных корнях самых различных деревьев, но главным образом на корнях сосны, ели, бука, дуба, березы.

Раньше этот гриб считался просто несъедобным, теперь его относят к слабоядовитым, так как иногда он вызывает желудочные и кишечные колики. Ложноопенок серно-желтый отличается отвратительным горьким вкусом и делает горькой любую пищу.

Иногда его путают с некоторыми съедобными осенними видами ложных опят — серопластинчатым (маковым) и кирпично-красным, а также с летним и осенним опятами.

От всех этих видов ложноопенок серно-желтый отличается серно-желтым цветом мякоти шляпки и ножки, желто-зелеными пластинами и сильным горьким вкусом.

Галерина окаймленная (с. 20) — смертельно ядовитый гриб. Шляпка 0,5-3 см в диаметре, вначале колокольчатая или выпуклая, с завернутым внутрь краем, затем выпуклая или почти плоская, с бугорком, со слабополосато-просвечивающим краем; влажная — слегка клейкая, желто-бурая или рыжевато-коричневая, подсыхая — блестящая, от желтой до желто-охристо-бурой. Пластинки широко приросшие, часто с зубцом, слегка низбегающим на ножку, частые, узкие, сперва желто-охристые или желтовато-бурые, затем желто- или рыжевато-бурые. Ножка 2-5 (до 8) x 0,1-0,5 см, внизу слегка утолщенная, полая, с беловатым, желтоватым или буроватым кольцом, над кольцом с мучнистым налетом, ниже кольца волокнистая, беловатая или одноцветная со шляпкой,

но с выраженным белым налетом. Мякоть желто-бурая, со вкусом и запахом муки.

Галерина селится преимущественно в хвойных лесах, на почве и древесине, среди мхов. Период плодоношения — август-сентябрь.

Смертельно ядовитый гриб, содержащий те же ядовитые вещества, что и бледная поганка. Первые признаки отравления проявляются лишь через 10-14 часов, когда работа печени уже нарушена. Картина отравления та же, что и при употреблении в пищу бледной поганки.

Гриб может быть спутан с летним опенком, от которого отличается равномерной (не зональной) окраской шляпки и белым налетом на ножке. К счастью, вероятность встретить этот гриб очень невелика. Мне он попался четыре раза за 15 лет.

ВЕШЕНКИ

Еще лет 15-20 назад «обычные грибники» о вешенках почти ничего не знали. Только продвинутые собиратели обращали внимание на этот гриб. С появлением грибоводческих хозяйств и вторжением вешенки на прилавки магазинов ситуация в корне изменилась. В природе есть несколько видов и форм вешенки (см. с. **20** - **21**) — устричная, легочная (с. **98**), рожковидная, дубовая, ивовая, зеленая. Это практически исключительно лесные грибы, растущие на ослабленных или мертвых лиственных деревьях. Некоторые формы устричной вешенки могут успешно «переваривать» и смолистую древесину, поэтому поздней осенью их можно встретить в лесу на сосновом или еловом валеже, а в городе — на бальзамических тополях. Я расскажу вам о самом распространенном виде вешенок — вешенке устричной.

Вешенка устричная (с. **20**, **97**) растет в наших краях круглый год. Весной, летом и осенью гриб высыпает крупными сростками, зимой появившиеся в ноябре вешенки

замерзают в холода и продолжают развиваться в оттепель. Вешенка вырастает не только на стволах, но и на пнях и даже на отдельных упавших на землю ветках. Шляпка гриба до 20 см диаметром, боковая, полукруглая, уховидная, языковидная или раковинообразная, у молодых грибов с завернутым внутрь краем, мясистая, гладкая. Окраска шляпки обычно мышино-серая, но может изменяться от почти чисто-белой до фиолетово-коричневой. Особенно темной окраской отличаются экземпляры, выросшие на хвойной древесине и /или поздней осенью и зимой. Мякоть вешенки белая, мягкая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки нисходят по ножке, они довольно редкие, толстые, белые, возле ножки — с перемычками, с возрастом становятся желтоватыми. Ножка короткая, до 5 см длиной и 2 см толщиной, эксцентрическая или боковая, плотная до жесткой, к основанию обычно суженная и волосистая.

ЧЕШУЙЧАТКИ

Чешуйчатки — древесные и почвенные обитатели. В России растет около 25 видов этих грибов, из них на древесине — не менее пятнадцати. В свою очередь, из этих 15 около десятка — грибы той или иной степени желтой окраски. Поэтому чисто внешне, при известной доле невнимательности, чешуйчатки можно перепутать как друг с другом, так и с другими древесными грибами сходного цвета. Я лично наблюдал, как чешуйчатки шли в корзину вместе с осенним опенком, зимним грибом, летним опенком и съедобной гифоломой (ложноопенком) маковой. Но бояться собирать эти грибы не следует. Ни одна из чешуйчаток не ядовита (есть горькие, как *чешуйчатка тополевая*, но опасных — нет). Из более или менее похожих на чешуйчатки слабоядовитых грибов можно назвать только ложноопенок серно-желтый, который с некоторого перепугу все-таки можно спутать с теми чешуйчатками, у которых чешуек на шляпке мало или они маленькие. Исходя из вышеизложенного я приведу здесь

описание только двух самых характерных видов, которые запоминаются легко и сразу: *чешуйчатки чешуйчатой* и *чешуйчатки золотистой*.

Чешуйчатка чешуйчатая (с. **21, 100**) появляется летом и осенью на лиственных и хвойных деревьях. Она растет большими группами на живых и мертвых стволах, на пнях, в дуплах, на корнях. Из хвойных пород эта чешуйчатка предпочитает ель, из лиственных — березу и яблоню. Гриб очень характерен: медово-желтый, крупночешуйчатый, причем чешуйками (частыми и оттопыренными) покрыты и шляпка, и ножка. Шляпка от 5 до 15 см в диаметре, мясистая, выпуклая. Мякоть бледная, с возрастом желтоватая. Пластинки у молодых грибов защищены покрывалом, желтоватые, с возрастом приобретают зеленовато- или темно-коричневую окраску. Ножка до 15 см высотой и до 2 см толщиной, одноцветная со шляпкой, плотная, у молодых грибов — с кольцом.

Чешуйчатка золотистая (с. **21, 101**) — яркий и красивый гриб, всегда заметный издали. Растет большими группами на стволах лиственных деревьев (береза, осина, ива) с начала лета и до ноября. Шляпка крупная, иногда до 20 см в диаметре, сперва шаровидная, с загнутыми краями, затем распростерто-округлая, иногда с бугорком в центре, плотная, золотистая до ржаво-желтой, яркая, с бурыми чешуйками. В сырую погоду кожица шляпки клейкая, в сухую погоду слизь высыхает, и шляпка становится блестящей. Мякоть белая, у старых грибов — желтоватая, в ножке мякоть бурого цвета. Пластинки у молодых грибов закрыты покрывалом, сначала желтые, затем ржаво-бурые. Ножка до 15 см высотой и до 1,5 см толщиной, желтая до желто-бурой, с исчезающим кольцом, покрыта темно-коричневыми чешуйками.

ПЛЮТЕЙ

Плютей олений (с. **21, 103**) — массовый весенне-позднеосенний гриб. Он является близким родственни-

ком мухоморов и, если бы не рос на древесине, обязательно попал бы в их семейство.

Шляпка (3)5-15(25) см в диаметре, округлая, колокольчатая, с возрастом распростертая, продольно-волокистая, в центре иногда слабомелкочешуйчатая, обычно слегка блестящая и полосатая по краю, с бугорком в центре, ломкая. Окраска очень разнообразна — от почти чисто-белой до серой, серо-оливковой, серо-коричневой, оливково-коричневой и даже шоколадно- или черно-коричневой. Пластинки широкие, частые, белые, с возрастом становятся розоватыми до насыщенно-розовых и розово-коричневатых, в местах надавливания и повреждения иногда медленно краснеют.

Мякоть толстая, мягкая, белая, с возрастом желтоватая, на срезе окраску не меняет или чуть розовеет или коричневеет. Запах и вкус приятные.

Ножка высокая, 6-25х0,5-1,5(3) см, цилиндрическая или книзу несколько расширенная, плотная, ближе к основанию обычно изогнутая и с вросшими коричневыми волокнами.

Плутей можно найти в любом лесу — лиственном, хвойном, смешанном. При этом все-таки предпочтение он отдает лиственным и даже широколиственным деревьям. Поэтому он частый гость в лесопарках, парках, но не слишком антропогенизированных. При тесном соседстве с человеком плутей отступает.

Он охотно селится на старых вырубках, по обочинам дорог и тропинок, в посещаемых туристами местах — всюду, где есть пни и стволы или хотя бы оставшиеся в почве корни деревьев. Не важно, замшелый пенек или голый, заселен другими грибами или свободен — плутей всегда найдет себе уголок. Видимо, он как-то очень дипломатично умеет избегать конкуренции даже с такими агрессивными, нетерпимыми к соседям видами, как зимний гриб и осенний опенок. Наиболее частые грибные соседи плутея — различные трутовики, реже зимний гриб, чешуйчатки и прочие древоразрушающие виды.

Чем более гнилой будет древесина, тем с большей охотой поселится на ней плетей. Иногда кажется, что гриб растет на почве, но это не так. На самом деле под слоем мха или подстилки обязательно скрывается либо ушедший от сильного разложения под землю ствол, либо гниющие корни погибшего дерева. Плетей не очень любит сухостойные деревья, предпочитая пни и валежник. Из хвойных пород он в состоянии «переварить» пни сосны и ели, причем обязательно старые, чем гнилее — тем лучше. На лиственнице я не встречал его ни разу.

Гриб может расти одиночно или небольшими группами, редко до 10 плодовых тел в одном месте. Как правило, грибница выдает некий урожай, после чего следует пауза для отдыха, поэтому в одном месте все плодовые тела плетеев более или менее одновозрастные. Поскольку гнилая древесина сохраняет влагу даже в засуху, плетей продолжают плодоносить, когда большая часть прочих грибов исчезает.

Олений гриб редко бывает червивым, что также можно отнести к одному из его достоинств.

Плетей — ранняя птичка, первые грибы появляются уже с середины мая, приходя на смену сморчкам и строчкам. Заканчивается плодоношение в октябре, поскольку к холодам и тем более заморозкам плетей относится тяжело. Лучше всего собирать плетей в июне и августе-сентябре, особенно если в это время идут дожди.

На олений гриб похожи только три его ближайших (и также съедобных) родственника — плетей чернокрайний, плетей умбровый и плетей серый. Даже если вы их и спутаете, ущерба здоровью не произойдет.

СЪЕДОБНЫЕ И ЛЕКАРСТВЕННЫЕ ТРУТОВИКИ

Съедобных древесных трутовиков не так уж и много. При этом основная их часть относится не собственно к трутовикам-копытам, а к трубчатым шляпочным грибам, лишь напоминающим трутовики. Как о наиболее распро-

страненных, я расскажу вам о *трутовиках чешуйчатом, зонтичном и серно-желтом, березовой губке, печеночнице и грибе-баране.*

Трутовик чешуйчатый (с. 22, 106) — ближайший родственник вешенки. По большому счету он отличается от нее только тем, что на нижней стороне шляпки у него не пластинки, а трубочки. Шляпка (5)10-40(60) см, бежевая или кремовая до охряной или светло-коричневатой, с крупными, темно-коричневыми, прижатыми, концентрически расположенными чешуйками; сперва округлая, затем почковидная или веерообразная, к основанию несколько вдавленная, упругомясистая. Поры крупные, угловатые, с неровным зубчатым краем, 1-3 мм в диаметре. Трубчатый слой до 1 см толщиной, нисходит по ножке, белый до желтоватого. Мякоть толстая (0,5-4 см), плотная, белая, с приятным вкусом и запахом, с возрастом жесткая, губчато-пробковая, крошащаяся.

Ножка относительно коротка и толстая, согнутая (редко прямая), до 5 см толщиной, в верхней части сетчатая, белая или желтоватая, ниже коричневая, более или менее бархатистая, в основании часто черная. Может располагаться как в центре шляпки, так и сбоку (как у вешенки).

Трутовик чешуйчатый предпочитает широколиственные леса, именно поэтому в условиях средней полосы он тяготеет к человеческому жилью, паркам и лесопаркам. Ведь именно там, прежде всего, в изобилии встречаются любимые им широколиственные породы — дуб, липа, вяз, клен. Это не значит, что трутовик не может поселиться и на пнях и стволах других деревьев. Я встречал его на осине, березе, иве, ясене, несколько раз — на сосновых пнях и однажды даже в основании гибнущего куста боярышника.

Исходя из вышеизложенного, можно сделать вывод, что трутовик чешуйчатый предпочитает либо светлые, разреженные лиственные или смешанные с дубом и ли-

пой леса, либо нарушенные, связанные с человеком местообитания (лесопарки, парки, лесные дачные зоны).

Гриб спокойно реагирует на ежегодный сбор и с завидным постоянством появляется на одном и том же пне каждый год, не забывая при этом потихоньку «переползать» на соседние.

Соседей-родственников (вешенок, другие виды рода трутовик) трутовик чешуйчатый не переносит. Тут всегда идет борьба — либо он, либо они. Такие же отношения имеют место и с осенним опенком и ложными опятами (серно-желтым, кирпично-красным). Зато с зимним грибом и твердыми трутовиками-копытами он прекрасно уживается.

Не являясь паразитом, чешуйчатый трутовик селится только на умирающей или мертвой древесине. Он любит осваивать пни и стволы лиственных деревьев, хотя изредка не брезгует и хвойными. Именно поэтому его очень часто можно найти на вырубках, вдоль лесных просек, дорог и тропинок, возле дачных участков и в посещаемых туристами участках леса — всюду, где человек так или иначе вырубает деревья.

Трутовик обычно «выдает» приличные сростки от 2-3 до нескольких десятков плодовых тел. На одном пне или стволе могут располагаться сразу несколько подобных сростков. Соседние пни и валежные стволы, если они подходят для трутовика, тоже, как правило, им заселяются, поэтому набрать корзину этого гриба — задача очень простая.

Трутовик чешуйчатый редко повреждается личинками насекомых, даже очень старые плодовые тела обычно могут покрасоваться нетронутой мякотью.

Гриб появляется уже в мае, а пару раз я встречал его даже в конце апреля, одновременно со строчками и сморчками. Заканчивается плодоношение в начале ноября — в отличие от вешенки, пестрец не переносит заморозков.

Лучшее время сбора этого трутовика — конец июня — начало июля, когда проходит первый пик его массового

плодоношения, и конец августа-сентябрь, когда наступает второй пик. В принципе же трутовик чешуйчатый может наградить вас полной корзиной своих плодовых тел в любой момент в период с мая по ноябрь.

С трутовиком чешуйчатым можно спутать только один вид и только издалека. Это ежевик пестрый, с такой же бежевой шляпкой с коричневыми чешуйками. При ближайшем рассмотрении оказывается, что он растет на почве, у него не трубочки, а шипы, и вообще, кроме отдаленного поверхностного сходства шляпок, ничего общего между этими двумя грибами нет.

Трутовик зонтичный (с. 22), родственник вешенке как и предыдущий гриб, весьма своеобразен. Его плодовое тело сильно разветвлено, и каждая веточка заканчивается маленькой шляпкой диаметром 1-4 см. Шляпки тонкие, кожисто-мясистые, светло- или темно-буроватые, иногда белые, по краям волнистые, в центре с небольшим углублением. Трубчатый слой белый, трубочки очень короткие. Мякоть белая, с приятным грибным вкусом и запахом. Гриб появляется на пнях и корнях лиственных деревьев.

Березовая губка (с. 22) — трутовик средних размеров. Шляпка до 20 см в поперечнике, почковидная или копытовидная, иногда с зачаточной ножкой в месте прикрепления к стволу дерева, выпуклая, покрыта сероватой, коричневатой или желтоватой кожицей, которая у старых грибов часто растрескивается. У гриба по краю шляпки проходит характерный валик, окаймляющий слой трубочек. Трубочки белесые, растут в один слой. Поры круглые и очень мелкие, у молодых грибов белые, с возрастом приобретают оранжеватый или коричневый оттенок. Мякоть толстая (2-7 см), белая, мясисто-пробковатая, довольно мягкая, хотя с возрастом становится более плотной. Вкус и запах чуть кисловатые, приятные. Для кулинарных целей следует собирать только молодые грибы, у которых мякоть чисто-белая.

Встречается березовая губка практически везде, где встречается береза. Березовый трутовик селится на ство-

лах, чаще всего на сухостое и валежнике, пней обычно избегает. Он редко встречается вне леса на отдельно стоящих деревьях.

Основные местообитания губки — леса, лесопарки, парки, сады с участием березы. Гриб довольно чувствителен к загрязнению воздуха, поэтому на городских улицах его, как правило, не встретить.

Березовый трутовик, будучи паразитом березы, нередко вызывает массовую гибель этих деревьев. Такие случаи отмечены в России, Германии, США. Плодовые тела, вырастающие на мертвых упавших деревьях, становятся источником заражения живых берез. Споры проникают в пораженные места или трещины на стволе, через сломанные ветви. Поражение дерева обычно распространяется от его вершины к основанию или же от конца ветви к стволу. Разрастаясь внутри ствола, грибница из года в год выдает все новые плодовые тела. Часто можно увидеть березу, усыпанную губками от основания до самой вершины. Плодовые тела трутовика однолетние, но в случае теплой зимы они могут прожить и два года.

Под воздействием березовой губки древесина березы становится трухлявой, рыхлой, хрупкой, такой, что ее можно растереть между пальцами в мельчайший красно-коричневый порошок. В Швейцарии этот порошок используют для полировки деталей часов.

Березовая губка пользуется большим успехом среди насекомых, которые не только используют ее в качестве пищи, но и выводят в грибах своих личинок. Часто можно встретить плодовые тела, сильно изуродованные погрызами насекомых. Но не надо думать, что они только вредят трутовику. На своих лапках насекомые переносят споры гриба на другие березовые стволы. Через повреждения в коре дерева грибница прорастает внутрь, и начинается развитие нового гриба.

Плодовые тела березовой губки однолетние, хотя в случае теплой зимы они могут прожить и два года. В принципе собирать трутовик можно круглый год, но макси-

мум плодоношения наблюдается в конце лета — начале осени.

Из березового трутовика выделена полипореновая кислота, обладающая противовоспалительными и противоопухолевыми свойствами. Но пока в медицине препараты из этого гриба не применяют.

Трутовик серно-желтый (с. 22) — роскошный и здоровенный желто-оранжевый красавец. Жаль, что съедобен он только в самом молодом возрасте. Этот гриб выделяется на фоне ствола дерева ярко-желтым пятном. Его плодовые тела крупные (10-40 см в ширину), расположены в черепицеобразном порядке (иногда до 40 штук), однолетние. Отдельные экземпляры могут достигать веса 6-8 кг.

Шляпка сидячая или на короткой ножке, по краю ровная или волнистая. Ее поверхность, оранжевая со слабым розовым оттенком, со временем беднеет, приобретая грязно-охряный цвет. Спороносный слой мелкопористый, серно-желтого цвета. Во влажную погоду на поверхности гриба выделяются капли жидкости, что делает серно-желтый трутовик особенно красивым. Мякоть желтоватая с приятным грибным запахом и кисловатым вкусом.

Предпочитает расти на живых и сухостойных стволах ивы или дуба, реже на липе, тополе, березе, ольхе, на старых ветлах, лиственнице, белой акации, груше, вишне, буке и даже на тисе и эвкалипте. При этом грибы располагаются лишь в нижней части зараженных стволов на высоте не более 3 м, однако грибницу внутри ствола можно обнаружить на высоте 5-7 м. Гриб вызывает бурую гниль древесины, и при разрушении стволов крупных деревьев образуются дупла больших размеров. Серно-желтый трутовик можно встретить не только в лесу, но и вблизи населенных пунктов. В последнее время он распространился и в Москве. Всем должно быть понятно, что собирать его в городских условиях нельзя.

Серно-желтый трутовик растет с мая по август и не редок в наших лесах. Молодые грибы обладают высокими

вкусовыми качествами и употребляются в пищу в вареном, тушеном, жареном и сушеном виде. В Северной Америке и Германии серно-желтый трутовик считается деликатесом.

Печеночница обыкновенная (с. 22) — дальний родственник белого гриба. Этот необычный гриб в наших лесах встречается достаточно редко и единичными экземплярами. Печеночница предпочитает дубовые деревья или пни, реже может вырасти на каштане съедобном. Распространен этот гриб в основном в южной части умеренного пояса, а именно в зонах естественного произрастания дуба и каштана. Поселяется в основном на живых старых деревьях ближе к основанию ствола.

Плодовые тела печеночницы однолетние, сидячие или с короткой ножкой, языковидные, жесткомясистые. По внешнему виду гриб напоминает кусок печенки, особенно в молодом возрасте. От этого сходства и произошло название. В английском языке у печеночницы есть еще два синонима — «кусок говядины» и «бычий язык». Спутать этот трутовик с другим практически невозможно.

Мякоть плодового тела толстая, мясистая, у молодых грибов сочная, пропитанная кроваво-красным соком. Этот сок находится в специальных проводящих нитях грибницы. На поперечном срезе гриба виден мраморный рисунок.

Спороносный слой состоит из отдельных трубочек, которые не срастаются боковыми частями, а прикрепляются к шляпке при помощи ножек. Вначале цвет трубчатого слоя желтоватый, затем — буровато-рыжий.

Плодовые тела печеночницы могут достигать 20-30 см в поперечнике и массы 15 кг и более.

Гриб вызывает буроватую малоактивную гниль. Древесина дуба при этом приобретает более насыщенный коричневатый оттенок, что очень ценится в мебельной промышленности. Изделия из такого дуба пользуются большим спросом в европейских странах.

Обычное время плодоношения для печеночницы — со второй половины июля до первых заморозков.

В молодом возрасте гриб обладает неплохими вкусовыми качествами и употребляется в пищу в вареном, жареном или маринованном виде.

Гриб-баран (с. 22), как и зонтичный трутовик, представляет собой массу разветвленных шляпок, выходящих из общего клубня. Шляпки различных оттенков серого цвета, тонкие, плотно скученные, более или менее волнистые или скрученные по краям, в виде полуокруглых лопастей, клинообразно суживающихся к основанию и переходящих в плотные белые ножки. Трубчатый слой белый, с очень мелкими и короткими трубочками. Мякоть белая, с сильным и очень приятным грибным запахом. Гриб растет на корнях и у основания пней и стволов лиственных деревьев в августе-сентябре. Вес отдельных экземпляров может превышать 10 кг.

Из лекарственных трутовиков, признанных официальной медициной, пока можно упомянуть только *чагу*.

Чага березовая (с. 22, 107) — это стерильная (не образующая спор) форма гриба, которая представлена только грибницей и существует на дереве как паразит. Чаще всего чагу можно обнаружить на стволах живых берез в виде черных растрескивающихся желвакообразных наростов. Выросты довольно тяжеловесны и могут достигать крупных размеров. Не следует путать их с так называемыми березовыми каплями — уродливыми и довольно похожими на чагу разрастаниями древесины самой березы. Внутренняя ткань гриба темно-коричневая. На одном стволе чага может расти до 20 лет, то есть до тех пор, пока пораженное дерево не погибнет. После отмирания березы вокруг черного нароста начнут появляться настоящие плодовые тела с трубчатым спороносным слоем. Они имеют вид распростертых пленок.

Обычно чага предпочитает расти на березах, однако может встречаться на рябине, ольхе, дубе, вязе или иве. В Московской области в березовых лесах встречается повсеместно.

Химический состав наростов чаги отличается очень большим разнообразием: гуминовая чаговая кислота, полисахариды, клетчатка, лигнин, смолы, дубильные вещества, соли кремния, алюминия, кальция, магния, натрия, цинка, меди, калия, тритерпеновые кислоты. Ярко выраженная физиологическая активность препаратов чаги обусловлена наличием большого количества чаговой кислоты, которая растворяется в воде и придает настоям из этого гриба коричневый оттенок.

Чагу применяют при гастритах, язвенной болезни, при злокачественных опухолях, особенно при раке желудка, легких и других органов в последней стадии, когда не показаны лучевая терапия и хирургическое вмешательство. Надо заметить, что полного излечения при раковых заболеваниях не происходит, хотя наступает значительное улучшение общего состояния больного. Чага — уникальное средство для пожилых людей, активизирующее обмен веществ в мозговой ткани, нормализующее работу желудка и кишечника. Применение препаратов из чаги помогает снизить уровень сахара в крови, а также способствует устранению последствий инсульта. В народной медицине чагу в виде настоя или в составе травяных сборов используют для лечения аденомы предстательной железы, мастопатии. Отмечено также положительное воздействие при лечении кожных заболеваний (псориаза, экземы и т. д.).

В качестве лекарственных средств применяют настой чаги или густой экстракт, который можно приобрести в аптеке.

В любом случае перед началом использования препаратов из чаги следует проконсультироваться с врачом.

Заготовка чаги возможна в течение всего года, но удобнее собирать ее зимой, когда на деревьях нет листьев и гриб хорошо заметен, кроме того, в это время чага обладает наибольшей биологической активностью. Наросты срубают топором или срезают пилой, желательно со старых берез или свежесрубленных деревьев (во

время лесозаготовок). Не следует собирать чагу с засохших деревьев и в нижней части ствола, так как это сырье малоактивно. С наростов удаляют верхний, покрытый трещинами слой и внутренний — рыхлый, светло-коричневого цвета.

Заготавливают только среднюю плотную часть гриба. Ее рубят на куски размером не более 10 см, после чего сушат или используют в свежем виде. Сушку производят в специальных сушилках или печах при температуре не выше 60 °С.

Хранят лекарственное сырье в сухом, хорошо проветриваемом помещении не более 2 лет.

Для приготовления настоя гриб обмывают водой, затем замачивают в кипяченой воде, так чтобы он полностью был погружен в воду, и настаивают 4-5 часов. После этого настой фильтруют через марлю, гриб измельчают (можно с помощью мясорубки), оставшуюся жидкость нагревают до 50 °С. Измельченный гриб заливают подогретой водой в отношении 1:5 и вновь настаивают 48 часов. Затем настой фильтруют и хранят в течение 3-4 дней. Принимают от 1 столовой ложки до стакана 3 раза в день за 30-40 минут до еды в зависимости от заболевания и степени его развития.

При лечении настоем чаги следует соблюдать молочно-растительную диету, ограничивать прием мяса, отказаться от консервов, копченостей и острых приправ. Нельзя также внутривенно вводить глюкозу и применять пенициллин.

В небольших количествах чага может служить приятным и совершенно безобидным заменителем чая (если вы находитесь на даче или в походе). Несколько кусочков чаги опускают в кипяток и выдерживают до получения коричневого цвета, после чего вынимают. Напиток из чаги в чистом виде обладает приятным слабым березовым ароматом.

ЖИВУЩИЕ ПОД ЗЕМЛЕЙ

Съедобные подземные грибы не всегда жили под землей. Они похожи на китов и дельфинов, предки которых были морскими животными, потом вышли на сушу, став сухопутными, но вернулись в древнюю родную стихию, вновь превратившись в водных обитателей. Далекие предки нынешних подземных грибов образовывали плодовые тела на поверхности почвы, но с целью повышения защищенности вновь упрятали их под землю. Выбор между легкостью распространения спор и степенью их сохранности они сделали в пользу сохранности.

Грибов с подземными плодовыми телами не так много. Большая их часть — сумчатые грибы (родственники сморчков и строчков), они невелики по размерам и практически безвкусны (раньше их, кстати, использовали как афродизиаки); есть немало и подземных дождевиков, столь же кулинарно невзрачных. Единственное исключение из сумчатых — знаменитые трюфели, великолепные на вкус и достаточно крупные. Что касается вернувшихся под землю шляпочных грибов — в наших краях их и вовсе чуть-чуть. Это четыре вида так называемых *корневцов* (дальних родственников белого гриба, из которых наиболее распространены *корневек розоватый* и *корневек желтоватый*), *подземная сыроежка*, известная под именем подземная сыроежка Маттироло, и малюсенькая шарообразная подземная *лаковица*. Корневцы напоминают более всего небольшую округлую картофелину, сыроежка Маттироло похожа на сыроежку, края шляпки которой приросли к ножке. И корневцы, и подземная сыроежка на вкус весьма посредственны, специально рыть лесную подстилку ради них нет никакого смысла. Поэтому мы поговорим только о трюфелях, точнее о единственном трюфеле, растущем в нашей полосе, — трюфеле белом.

Белый трюфель (с. 22, 108), или, как его еще называют, жирушка, представляет собой примерно следующее. Плодовое тело гриба — неправильной формы, напоминает клубень картофеля или топинамбура и может достигать массы до 1 кг и даже более. Его обычные размеры 5-15 см в поперечнике. В основании гриб несколько сужен; при высыхании он сильно уменьшается в объеме. Молодой трюфель покрыт гладкой кожицей беловатого цвета, с возрастом становится светло-бурым с желтым оттенком, на его поверхности появляются бугорки, складки и трещины. Иногда совсем маленькие грибки оказываются совершенно зрелыми и прекращают рост.

Мякоть достаточно сухая, у молодого гриба светлая, почти белая, на срезе с бледно-серыми прожилками, как бы мраморная. У старого трюфеля мякоть становится коричневато-желтой с темно-коричневыми прожилками, ее запах резко усиливается. В целом запах у гриба хоть и своеобразный, но довольно приятный и, главное, сильный. Вкус также достаточно выразительный.

Белый трюфель растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах на (вернее, «в») сухих и рыхлых, прогреваемых солнцем почвах. Растительный покров гриб предпочитает негустой. В умеренной зоне чаще всего трюфели предпочитают песчаные почвы и селятся в молодых сосняках и ельниках (особенно в посадках), в осинниках, березняках, под кустами лещины, южнее — в липняках и дубравах на известковых почвах. Со всеми вышеперечисленными древесными породами гриб обязательно образует микоризу.

Как и всякий прочий трюфель, наш трюфель — подземный гриб, выглядывающий на поверхность довольно неохотно. Обычно трюфели заставляют высунуться над землей достаточно высоко либо очень благоприятные (когда рост плодового тела просто неостановим), либо очень засушливые условия (когда грибу приходится выбираться наружу за росой и туманом). В стандартном случае гриб обнаружить трудно, поскольку о своем

местонахождении он подсказывает лишь не слишком выразительным бугорком, лишенным растительности, и порой квадратных сантиметров проглядывающей кожицы. Но это не беда. Стоит однажды «набить глаз», как вы сразу же станете отличать «правильные» бугорки от «неправильных».

Гриб редко растет поодиночке. Обычно в одном месте (или, как еще говорят, «гнезде») можно найти от трех до нескольких десятков плодовых тел. Я вообще подозреваю, что находка одиночного белого трюфеля происходит исключительно из-за нашей неспособности отыскать его соседей. Между прочим, это очень хорошая практика: искать гриб в новом году там, где вы его нашли раньше. Обязательно оправдывается. Как и кошерная лисичка, трюфель почти никогда не бывает червивым, что, несомненно, можно отнести к одному из его достоинств. Зато, как и валуй, гриб обожаем слизнями. Стоит бедолаге высунуться на поверхность, как, привлеченные ароматом, к трюфелю устремляются мерзкие полчища...

Трюфели — поздние грибы. Они появляются с августа и плодоносят до конца ноября. Чем суше земля, тем дольше будут сохраняться эти подземные грибы. Трюфель очень постоянен и появляется на одном и том же месте из года в год.

Лучшее время сбора трюфеля — конец августа — начало сентября и конец октября.

В России гриб распространен достаточно широко, однако почти нигде не собирается. Белый трюфель обычен на Украине (в том числе и в Крыму) и Кавказе, в Европе (в Италии, Франции, Англии, Германии, Швейцарии), а также в Африке, Северной Америке и Австралии.

В XVIII-XIX и начале XX века белый трюфель во множестве собирали в окрестностях Троице-Сергиевой лавры и направляли на продажу в Московскую губернию, отчего в Москве гриб называли «троицким трюфелем».

Смышленные московские рестораторы, как убедительно доказал в одной из своих работ известный исследователь-натуралист начала XX века проф. В. А. Тихомиров, бессовестно обманывали гурманов, выдавая скупленный по дешевке белый «троицкий трюфель» за драгоценный французский черный...

В отличие от французов, обучавших для поиска своих черных трюфелей свиней, подмосковные грибники в XIX веке для сбора белых трюфелей приспособили... ручных медведей. Им, как и свиньям, тоже перевязывали морды, чтобы найденный продукт не был употреблен.

Позже в моду вошел поиск трюфелей с помощью собак. Для этого выбирали молодых самочек и устраивали такое обучение. Сперва их поили молоком, куда был добавлен настой или отвар трюфеля. Когда они подрастали, собакам предлагалось находить спрятанные во дворе (или в комнате) натертые трюфелями тряпки и деревяшки. И наконец, тренировку переносили в огород или лес для поиска уже настоящих, предварительно закопанных хозяином грибов. После этого можно было приступить к сбору.

В ноябре 2004 года был поставлен абсолютный рекорд стоимости белого трюфеля. Торги, на которые выставили 15 громадных, найденных в Италии грибов, проходили на севере страны. В ходе межконтинентального аукциона, в котором при помощи телемоста участвовали итальянская область Пьемонт, Нью-Йорк и Москва, самый крупный из 15 представленных грибов трюфель весом 1 килограмм был продан с аукциона за 41 тысячу долларов. Такую сумму предложил за деликатесный гриб некто Франческо Джамбели, владелец ресторана в Нью-Йорке.

ПАУТИННИКИ

Паутинники — грибы не для начинающего грибника. Несмотря на то что общее число видов паутинниковых грибов в наших лесах сильно превышает 500, для сбора я могу рекомендовать лишь один гриб: колпак кольчатый. Давайте разберемся, почему возникла такая ситуация.

Основные грибы, относящиеся к семейству паутинниковых, — это галерины, волоконницы, колпак кольчатый (он сам по себе) и собственно паутинники. Все галерины несъедобны, некоторые ядовиты, два вида смертельно ядовиты. Подавляющее большинство волоконниц ядовито, три или четыре из них — смертельно. Из почти трехсот видов паутинников половина несъедобны, около 30 — ядовиты и более 10 — смертельно ядовиты. Большая часть галерин, волоконниц и паутинников со своими родственниками на одно лицо. Вот вам и статистика. Рискнете, начинающий грибник? Даже я стал собирать паутинники относительно недавно (если не считать характерные виды, легко выделяющиеся среди собратьев). Население (видимо, подсознательно) паутинники не собирает совершенно, называя их поганками, во многом еще и из-за того, что целый ряд паутинников обладает неприятным запахом (тины, тухлой рыбы, редьки).

Поэтому собирать будем только колпак и еще один паутинник — браслетчатый, гриб настолько узнаваемый, что бояться нечего, а на другие просто посмотрим.

Почему паутинники называются паутинниками? Потому что покрывало, защищающее пластинки молодых грибов, не пленчатое, как, например, у мухоморов или маслят, а из тонких нитей, паутинистое. С возрастом паутинистое покрывало растягивается и исчезает, оставаясь на ножке в виде поясков, кольцевидных зон или отдельных волокон.

Колпак кольчатый (с. 23, 109) встречается не слишком часто, зато если уж нашелся, то всегда массой. Шляпка до 12 см в диаметре, очень мясистая, сначала колокольчатая или полушаровидная, с завернутым внутрь краем, позднее почти распростертая, грязновато-желтая с розоватым оттенком (у совсем молодых грибов — почти сиреневая и словно навошенная), с белым, тонким, хлопьевидным, позднее исчезающим налетом, по краю полосатая. Пластинки широкие, с неровными зубчатыми краями, у самых молодых грибов белые, затем грязновато-желтые, с возрастом желто-бурые (глинистого цвета или цвета корицы). Мякоть рыхлая, мягкая, белая, желтеющая, с приятным вкусом и без особого запаха. Ножка длинная, до 12 см высотой, до 3 см в диаметре, ровная, плотная, желтоватая, с широким тонким пленочным кольцом неправильной формы, над кольцом слабочешуйчатая, у основания с остатком клубня, обычно исчезающим или слабозаметным.

Гриб поселяется во влажных сосновых и смешанных с сосной лесах, очень любит окраины болот, мшистые места, черничники. Период плодоношения — с июля по октябрь. Колпак не уступает по вкусу шампиньонам. В странах Западной Европы он считается деликатесом.

Иногда колпак путают с бледной поганкой и мухоморами (как — не знаю), от которых он помимо всего прочего запросто отличается бурым цветом пластинок, отсутствием на шляпке белых бородавок и отсутствием «мешочка» в основании ножки.

Паутинник brasлетчатый (с. 23, 110). Гриб с огромным трудом можно спутать только с другим паутинником — триумфальным. Если кидать грибы в корзину не глядя, можно не обратить внимания на то, что пояски у паутинника триумфального охристо- или коричневатожелтые, а вовсе не красные. В любом случае этот вид тоже съедобен.

Шляпка 3-8(15) см в диаметре, слегка шелковистоволокнистая до мелкочешуйчатой, округлая, широко-

колокольчатая, с возрастом распростертая и иногда с отогнутым вверх наружным краем, с широким плоским бугорком, сначала рыже-желто-коричневая, кирпично-красная или коричневато-ржавая, позже коричневый цвет становится более насыщенным. Край шляпки киноварно-красный из-за остатков покрывала. Пластины редкие, широкие, с волнистым краем, у молодого гриба цвета корицы (желтоватые), позже рыжеватокоричневые.

Мякоть толстая, плотная, желтовато-буроватая до бледно-коричневой, с возрастом темнеет, обладает слабым запахом сырости или редьки, с мягким грибным вкусом.

Ножка 5-15х1-2 см, в основании более или менее вздутая, до булавовидной (иногда до 3 см и более в поперечнике), шелковисто-волокнистая, в верхней части серебристо-серовато-бурая, внизу — охряно-коричневая, красная или серо-коричневая, с одним-пятью кораллово- или кирпично-красными почти пленчатыми поясами (это самый важный и бросающийся в глаза признак).

Браслетчатый паутинник любит влажные хвойные и смешанные леса или березняки. По части почвы он привередлив — требует только кислую (на известковых не растет), вплоть до заболоченной. Единственное дерево, с которым он образует микоризу, — береза. Гриб может вырасти и на верховом болоте, и на торфяниках, лишь бы березы стояли рядом. Не факт, что это наблюдение правильное, но мне показалось, что грибы испытывают некоторую слабость к краям лесных дорог, тропинок и просек.

Наиболее частые грибные соседи этого паутинника — разнообразные сыроежки.

При нормальном увлажнении браслетчатый паутинник плодоносит долго, и обычно можно увидеть растущими по соседству грибы всех возрастов и размеров. В засуху паутинник умеет изображать очень интересную штуку.

При долгом отсутствии дождя гриб «уходит» в ножку, сохраняясь в виде вздутия с тонюсенькой верхней частью ножки и крошечной шляпкой. Если дождь пройдет не слишком поздно, основание-бочонок моментально «выгонит» шляпку до нормальных размеров. Если же сушь затянется — вы найдете мертвый почерневший клубень с торчащим сверху хвостиком-загогулиной (остатком шляпки и верха ножки).

Гриб может расти одиночно или небольшими группами, иногда до 30 плодовых тел в одном месте. Как и большинство прочих растущих в традиционный для сбора сезон грибов, паутинник браслетчатый радует нас своим присутствием с середины июля по начало октября. Лучшее время для собирания — конец августа, когда плодоношение достигает апогея.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

НАВОЗНИКИ

Да, название не особо привлекательное. Да и грибы не самые деликатесные, хотя и безусловно вкусные. У навозников есть три отягчающих обстоятельства.

1. Хотя все навозники и съедобны, только два вида обладают более или менее крупными плодовыми телами, что делает их привлекательными для сбора. Остальные — средние или мелкие.

2. Все навозники съедобны только в молодом возрасте, когда их пластинки белые, серо-белые или розовые, а мякоть белая. Недаром навозники называют чернильными грибами. С созреванием их плодовые тела расползаются в дурнопахнущую черную слизистую жижу. Обидно, что процесс саморазложения неостановим даже в морозилке при температуре минус 18°C! Еще обиднее, что молодость (и, соответственно, пригодность к сбору) сохраняется у навозников всего несколько часов. Так что издавлек с урожаем чернильных грибов домой придется бежать бегом.

3. Все навозники (за исключением навозника белого, честь ему и хвала) при употреблении с алкоголем вызывают отравление и последующее длительное неприятие алкоголя. В их плодовых телах содержится вещество под названием *коприн*, останавливающее в организме разложение алкоголя на стадии ацетальдегида, что организму очень и очень неприятно. Действие коприна может сохраняться до двух недель, что позволяет домохозяйкам использовать навозники как эффективное средство для отучения мужей от пьянства.

Вот и получается, что сбор навозников — удел либо их ценителей, либо очень продвинутых грибников-трезвенников. И изменения этой ситуации особо не предвидится.

Упомянем родственников навозников — псатиреллы (видите, даже русского названия нет). Некоторые почвенные и древесные виды псатирелл также собирают. Наиболее часто в корзину идет псатирелла, известная под названием ложноопенок Кандоля. Этот гриб описан в главе «Живущие на деревьях».

Навозник белый (с. 24, 113) — самый крупный и самый вкусный из навозников. Гриб массово плодоносит на мусорных участках вблизи домов, в огородах, парках, на газонах, на навозе и жирной почве. Съедобны только молодые грибы с белой мякотью и белыми или розоватыми пластинками. Гриб плодоносит с мая и до октября.

Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

Навозник серый (с. 24, 114). Съедобны только молодые плодовые тела с белыми пластинками. Шляпка яйцевидная, с возрастом округло-колокольчатая, серая или серо-коричневая, в центре более темная и с мелкими прижатыми бурыми чешуйками, бороздчатая, диаметром 3-8 см. Мякоть светлая, быстро темнеющая. Пластинки широкие, белые, краснеющие, затем черные. Ножка 8-12 x 1-2 см, полая, сверху гладкая и белая, в нижней части волокнистая и тонкочешуйчатая с белым, быстро исчезающим кольцом. Вкус и запах гриба приятные. При употреблении с алкоголем вызывает отравление. Навозник серый растет густыми пучками у пней и стволов лиственных деревьев (особенно тополя, осины и ивы), а также в удобренных садах и у дорог. Период плодоношения — май-ноябрь.

Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

ДОЖДЕВИКИ

Дождевики — грибы своеобразные.* Все они схожи тем, что споры их развиваются внутри гриба, а не на пластинках или трубочках. После созревания спор оболочка гриба трескается, и получается всем известный «дедушкин табак». Буро-коричневый дымок, вылетающий из дождевика при надавливании, — это миллиарды и миллиарды спор.

Дождевики — не только шарики с ножками и без них. Они очень разнообразны по внешнему виду, часто даже причудливы. Среди них есть грибы-цветы, грибы-земляные звезды, грибы-птичьи гнезда и даже грибы-половые органы. Есть дождевики-малютки, чьи размеры не превышают 2-3 миллиметров, и дождевики-колоссы, например не так редко встречающийся у нас на пастбищах, в садах и редколесье дождевик гигантский (с. 26), вес которого может достигать 30 кг, а диаметр — полтора метров. Таким грибом можно накормить 100 человек.

Дождевики здорово приспособились к окружающему миру. Они растут в лесу и степи, в пустынях и горах, на морском побережье и в городе. Но в нашей полосе их не слишком много — «мешочки со спорами» больше предпочитают тропики, где их разнообразие достигает поистине удивительных масштабов.

Среди дождевиков нет опасных видов. Ложный дождевик (с. 24, 119), которым нас пугают во всех книгах о грибах, всего лишь слабоядовит в сыром виде. Он просто

* С точки зрения науки дождевики — группа искусственная. В ней собраны грибы, совершенно неродственные друг другу, а именно: «истинные» дождевики, которые изначально представляли собой «мешочки» со зреющими спорами, и «вторичные» дождевики, которые образовались в ходе эволюции из шляпочных грибов, решивших получше защитить пластинки и трубочки и «прирастивших» края шляпки к ножке.

невкусный, и по правилам его следует относить к несъедобным грибам. Более того, молодой ложный дождевик (когда мякоть гриба на срезе белая) обладает острым пряным вкусом и может служить пикантной приправой к блюдам из мяса и птицы. Именно так его используют в Европе, особенно в славянских странах. По большому счету в молодом возрасте съедобны все дождевики — главное, чтобы мякоть не начала темнеть или желтеть. Без опасений можно употреблять даже молодой собачий гриб и веселку, пока они находятся в стадии яйца. Позже, когда яйцо разорвется и выпустит гриб наружу, отвратительный запах не даст даже зародиться мысли об употреблении в пищу.

И все-таки некая угроза, которую несут в себе дождевики, присутствует. Она призрачна, и вам должно сильно не повезти, чтобы испытать такое действие дождевика на себе. Думаю, что попадание в человека молнией — событие с существенно большей вероятностью. Тем не менее я это счастье «словил», о чем и расскажу подробнее.

Где-то в середине 90-х прошлого века я оказался в Пензенской сельскохозяйственной академии в гостях у А. И. Иванова, доктора наук, академика, великолепного специалиста по грибам. Познакомившись со мной, он вышел из кабинета по каким-то делам, я же остался в одиночестве. Разумеется, вскоре я принялся осматривать кабинет. Изучил книги, посмотрел гербарии. Наконец, мой взгляд упал на подоконник. Там лежал очень крупный (сантиметров 20 в поперечнике) сушеный дождевик, зрелый, лопнувший на верхушке и раскрывшийся пятью лопастями наподобие цветка. До половины высоты гриб был заполнен буро-оливковой массой спор. Я понял, что вижу так называемый *звездовик кожистый*, достаточно теплолюбивый гриб, известный мне до этого только по картинкам. В Московской области ему холодно, в нашей полосе он начинает встречаться примерно с широты Тулы. Конечно, мне захотелось разглядеть экзота повнимательней. Я взял дождевик в руки, поднес поближе к глазам и... Тут-то и наступило печальное сочетание совпадений.

Руки дрогнули, я чуть не выпустил проклятый гриб, он подлетел, я поймал его, при этом звездочка хорошенько тряхнуло, и он исторг из своих недр тучу спор. В этот момент я сделал глубокий вдох. Ё-моё! Ощущения возникли непередаваемые. Все, что относится к дыхательному аппарату, обожгло как кислотой. Из глаз брызнули слезы. А потом я понял, что не могу дышать. Все попытки протолкнуть внутрь хоть глоток воздуха упирались в равнодушное сопротивление горла и диафрагмы. Организм, в отличие от меня, дышать не желал. Я задержал дыхание (вернее, его попытки), медленно досчитал до десяти, попробовал вдохнуть — бесполезно. Я положил миценаструм на стол, сел на стул и приготовился умирать. Еще секунд через 10 дверь кабинета открылась, и вошел академик. Он посмотрел на меня с удивлением, потом вопросительно. Я, уже вцепившись в горло, кивнул на дождевик. Слава российским биологам! Ученый оценил ситуацию сразу. Он бросился к сейфу (или это был несгораемый шкаф?), моментально вскрыл его и извлек бутылку коньяка. Настоящего греческого коньяка «Метаха» в высокой узкой бутылке. Еще пара мгновений ушла на избавление от пробки, после чего он заставил меня раскрыть рот и устремил туда содержимое сосуда. Спустя всего несколько «бульков» я уже дышал. Драгоценный воздух вместе с не менее драгоценной влагой устремились в мой почти отдавший концы организм. «Что же случилось?» — спросите вы. Случилось следующее. Дело в том, что зрелые споры многих старых дождевиков обладают свойством вызывать гипераллергенный шок. Подобное действие оказывает на некоторых людей пчелиный яд. Куснет такого пчелка — и до свидания. Это реакция организма на появление чужеродного белка. Шок вызывает временный двигательный паралич подвергшихся ему органов. Для органов дыхания, как в моем случае, этого времени было вполне достаточно... Между тем спирт легко смывает споры, и действие шока проходит сразу же. Что и было мне продемонстрировано со всей наглядностью.

Резюме: не вдыхайте облачка спор ни у каких дождевиков! Конечно, степень реакции во многом зависит от ваших индивидуальных особенностей, но, поверьте, проверять не стоит...

Закончив разговор об опасностях, перейдем к описанию наиболее распространенных съедобных дождевиков. К таковым относятся порховки, головачи и собственно дождевики.

Годные для сбора ПОРХОВКИ представлены в средней полосе двумя распространенными видами. Это порховка свинцово-серая и порховка чернеющая. В молодом и даже зрелом возрасте для неопытного грибника обе порховки неотличимы, и только в глубокой старости, уже начав разбрасывать споры, они приобретают индивидуальные черты.

Порховка — идеально круглый или чуть приплюснутый сверху и снизу гладкий шарик диаметром от двух до десяти сантиметров. В отличие от молодых дождевиков или головачей, с которыми их можно спутать, порховки снаружи совершенно гладкие, без характерных маленьких шипиков. Порховки съедобны, пока мякоть на срезе имеет чисто-белый цвет и сами грибы снаружи такие же снежно-белые. Когда начинают поспевать споры гриба, мякоть начинает желтеть, становится водянисто-резинистой и невкусной. При полном созревании споровой массы плотной у порховок остается только оболочка, внутри которой находится черно-бурый споровый порошок. В это время на вершине гриба образуется круглое отверстие, через которое и вылетают споры. У **свинцово-серой порховки** (с. 24) зрелая оболочка свинцово-серого, мышиного цвета, у **чернеющей** (с. 24), соответственно, красновато-черная. Как раз на этой стадии грибы легко отличить друг от друга, но есть уже нельзя. Сухие зрелые плодовые тела порховок часто перезимовывают и в апреле-мае, дождавшись схода снега, продолжают распространять споры под весенним солнцем.

Порховка чернеющая — неприхотливый гриб, растущий летом и осенью в лиственных и смешанных лесах и на лугах и пастбищах. Она крупнее порховки свинцово-серой, отдельные грибы иногда переваливают за 10 см.

Порховка свинцово-серая более теплолюбива, она избегает леса, предпочитая луга, пастбища, обочины дорог и лесные опушки и поляны. Размеры самых больших грибов не превышают 5 см в диаметре.

Порховки растут, как правило, группами, иногда большими, одиночный гриб встретишь нечасто.

Ложный дождевик ни в каком возрасте не бывает таким белым, как молодые порховки, поэтому возможность спутать эти грибы не наличествует.

ГОЛОВАЧИ довольно похожи на обычные дождевики, отличаясь от них в первую очередь более солидными размерами. Шире всех прочих в средней полосе России распространены 2 хороших съедобных вида: головач круглый (пузыревидный, мешковидный) и головач продолговатый.

Головач круглый (с. 24) обычен в лиственных и смешанных лесах, часто появляется на лугах, пастбищах, в садах. Гриб не любит компании и растет обычно поодиночке, редко по 2-3 экземпляра. Форма плодового тела широко-яйцевидная, грушевидная, мешковидная, гриб сверху как бы приплюснут. В основании имеется некое подобие складчатой ножки (настоящих ножек, как у шляпочных грибов, у дождевиков не бывает). Хороший круглый головач может вырасти до 20 см высотой и 25 см в поперечнике. Обычные же его размеры — 10-15 см. Молодой гриб отличается чисто-белой шиповатой оболочкой и белой упругой мякотью. С возрастом оболочка желтеет, затем буреет и трескается. Мякоть приобретает довольно противный желто-зеленый оттенок, а потом становится темно-коричневой. Верхняя часть гриба распадается, и оттуда выпадает мякоть с созревшими спорами, которая переносится ветром

и распыляет «семена» наподобие перекасти-поля. От плодового тела после этого остается только кубковидное основание, разорванное по краям на 10-12 широких, завернутых наружу лопастей, очень стойкое, переносящее любую непогоду, становящееся блестящим.

Головач продолговатый (с. 24, 116) похож на очень большой дождевик жемчужный. Гриб по форме головчатый, напоминает булаву или кеглю, его высота может достигать 20 см, диаметр головки — 10 см. Ножка длинная, толстая, цилиндрическая, к основанию может как утолщаться, так и утончаться. Наружная оболочка этого головача шиповатая, в молодости белая, затем с коричневатым оттенком. Как и у прочих дождевиков, мякоть в молодом возрасте белая, у старого гриба — оливково-коричневая. Головач продолговатый — лесной гриб. У него нет предпочтений касательно типа леса: и в лиственном, и в хвойном древостое гриб встречается одинаково часто. Не оставляет он вниманием опушки и лесные поляны, обочины лесных дорог, но на открытые безлесные пространства, в отличие от своего собрата, все-таки не выбирается. Как и мешковидный головач, головач продолговатый может появиться в одиночку. Но чаще он встречается по несколько плодовых тел, а иногда даже образует солидные сростки и лезет массово, почти «навалом». Это делает его в сборах более обильным, чем предыдущий вид.

Истинные ДОЖДЕВИКИ — чисто лесные виды. У нас их немало (около 20 видов). Все они в молодом возрасте съедобны. Чаще прочих встречаются два массовых вида — дождевик жемчужный (настоящий) и дождевик грушевидный. Обоими в сезон вполне можно наполнить корзину.

Дождевик жемчужный (с. 25, 117) появляется уже в мае и плодоносит до середины ноября. Он очень неприхотлив и встречается не только в лесах, но и выбирается на луга и пастбища. Предпочитает подстилку, но не брезгует и гнилой древесиной. Несмотря на массовость, гриб

никогда не растет очень большими «высыпками», появляясь чаще поодиночке или небольшими группами. Плодовое тело жемчужного дождевика грушевидное, 3-10 см высотой, белое, головчатое, с возрастом желтеющее. Поверхность покрыта шипиками и/или мелкими бородавками. У молодых грибков на верхушке хорошо заметен бугорок. Ножка в основании складчатая и ямчатая. Мякоть молодого дождевика белая, зрелого — серо-коричневая, у старого гриба распадается на споровый порошок, который устремляется наружу через образовавшееся в макушке отверстие.

Дождевик грушевидный (с. 25, 118) плодоносит в те же сроки, он поменьше жемчужного, зато может появляться группами в сотни и даже тысячи плодовых тел. Хорошая валежина, правильно и плотно заросшая грушевидным дождевиком, может наполнить сразу всю корзину. Этот гриб — исключительно лесной. Он встречается в лесах любого типа, может расти на земле и опаде, но особенно предпочитает гнилую древесину. Массово развивается на старых вырубках, любит валеж, гнилые пни, основания стволов. Плодовое тело высотой 3-5 см, яйцевидное, сливо- или грушевидное, белое, серое или даже коричневое, гладкое или мелкозернистое. Мякоть в молодости чисто-белая, в зрелом возрасте — коричнево-оливковая.

Несколько слов следует сказать о дождевиках, относящихся к семейству *веселковых*. Это удивительные грибы, чья молодость проходит в яйце, напоминающем яйцо мухомора или бледной поганки, но только плотном и кожистом. Под кожицей расположен толстый слой слизи, внутри которого нежится зародыш гриба. Когда приходит срок, яйцо разрывается и выпускает из себя гриб. Гриб растет необычайно быстро. Вершина его несет слизь со спорами, а «ножка» издает столь отвратительный запах, что к такому грибу со всех окрестностей собираются мухи и жуки-падальщики. В поисках несуществующей тухлятины обманутые насекомые ползают по грибу, цепляют

на лапки слизь со спорами и разносят их по лесу. Когда споры «разобраны», запах исчезает. К таким дождевикам относятся *собачьи грибы* (с. 121), *решеточник красный* и *веселка обыкновенная* (с. 25, 120). Небезызвестная краснокнижная «дама с вуалью» (она же *сетконоска двойная*), как показали последние наблюдения, не что иное, как разновидность обыкновенной веселки. Удивительная сеточка, расходящаяся вуалью из-под шляпки и призванная усилить отвратительный запах, вовсе не признак особого вида. Выяснилось, что у веселки имеется множество форм — без сеточки, с короткой сеточкой и с длинной сеточкой, со всеми переходными стадиями. Таким образом, сетконоски двойной в природе не существует...

На стадии яйца все веселковые дождевики съедобны. Слизь яиц веселки обыкновенной в народе считается лекарственной и используется под названием «земляное масло» как средство от ревматизма и восстановитель потенции (главную заслугу в последнем случае, видимо, играет облик гриба, а не его фармацевтические свойства).

Ну и напоследок, раз уж мы упомянули Красную книгу, не могу удержаться от комментария по этой части.

Давайте поговорим о краснокнижных грибах, поскольку и собачьи грибы, и решеточник красный занесены в Красные книги России и Московской области. В свое время я принимал участие в составлении последней, всеми силами возражая против включения этого (и не только этого) вида в список нуждающихся в охране.

Сразу хочется сказать (чтобы настроить читателя на нужный лад), что вообще само занесение грибов на страницы Красных книг — действие со спорной осмысленностью. Мало того что при внесении в списки охраняемых видов туда попадают те виды грибов, которые проходят по стандартным ошибочным критериям, но также и те виды, которые попадают по собственным, так сказать, грибным ошибкам. Теперь поясним эту несколько сумбурную и закрученную фразу.

Итак, мы хорошо знаем, что многие краснокнижные виды попадают туда (в Красную книгу, естественно) просто потому, что они большие и красивые. Угрозы для их существования в природе нет, численность не сокращается, все в полном порядке. Однако редкий исследователь (в нашем случае — член комиссии) откажет себе в удовольствии занести в списки такую красоту. И попадают туда обычные виды. Вот вам примеры. Среди бабочек — аполлон, кавалер-махаон и махаон Маака, среди растений — та же европейская купальница (хотя ее стогами можно на зиму сушить), а среди грибов (вы уже догадались?) — белый подосиновик, паутинник фиолетовый, сетконоска двойная, собачий гриб (его сейчас в каждом лесу — как травы)... А желтая форма красного подосиновика, на мой взгляд, еще красивее, и растет только на севере, и встречается не чаще подосиновика белого, почему его нет в Красной книге? А потому что, как говорится, о вкусах не спорят.

Следующий способ ошибочного попадания в Красную книгу — внесение туда видов, для которых в природе всегда характерна низкая численность. Возьмем, к примеру, слонов. Их всегда мало, потому что они большие. Если их количество увеличится в сотни раз, тогда быстро исчезнут кормовые ресурсы, слоны сведут леса и выедят поля, начнут вторгаться в сады и огороды... В общем, страшная картина. А говорит она о том, что мало — не всегда опасно для самого вида. Каждый вид существует в том количестве особей, которое для него оптимально. И если этих особей мало, значит, так и нужно (ведь мы встречаем их из года в год, они явно не вымирают и т. д.). Та же лангерманния гигантская (она же дождевик гигантский): она и встречается довольно редко и вообще никогда дважды не плодоносит на одном месте, а в Красную книгу не попала. А вот гирупоры (которые каштановый и синеющий) попали, хотя принцип тот же.

Случаются и вообще, на мой взгляд, казусы. Вообразите себе, что по инициативе Московского зоопарка

в Красную книгу РФ занесли нильского крокодила и, скажем, страуса нанду. А что? Представим себе такой диалог.

— Зоопарк ведь в России?

— В России.

— Крокодил со страусом, стало быть, в России?

— Ну да.

— А вы согласны с тем, что они нуждаются в охране?

— Ну, наверное.

— А раз они в России и нуждаются в охране, то заносите их в Красную книгу. И бегемота тоже.

В принципе не жалко. Красная книга РФ большая, там и для пингвинов места хватит. В Европе вообще все виды, живущие в черте города и его окрестностях, автоматически заносятся в «зеленые», «голубые» и прочие списки. Но существует такое понятие, как граница распространения вида. У каждого вида есть своя территория и, соответственно, ее граница. У человека, например, такая граница проходит далеко за полярным кругом (т. е. по Арктике и Антарктике) и по высокогорью. Это не значит, что он не может там появиться и даже успешно жить какое-то время (возьмем исследовательские станции, пролетающие самолеты, альпинистов и т. п.). Но просто раз и навсегда взять и начать нормально существовать человек в тех условиях не может. Верблюды не могут покинуть пустыню, хотя часто встречаются на ее границах. Крокодилы выбираются из воды и могут уползти довольно далеко, но все равно вернутся в свой водоем.

Все это говорится для того, чтобы стало понятно, что виды, оказавшиеся на самой границе своей территории или тем более за ее пределами, охранять бессмысленно. Они попали туда случайно, возможно, не попадут больше никогда и уж точно не дадут потомство. Другое дело, когда вид сам начинает активно расширять территорию, вторгается на чужую «площадь», как колорадский жук или какой-нибудь инородный сорняк. Тогда их в принципе можно поохранять какое-то время, пока они закрепляют-

ся на новом месте, но лучше, на мой взгляд, охранять от них местные виды. Итак, к грибам, случайно обнаруженным на нашей территории, то есть заносным, относится решеточник красный, близкий родственник собачьего гриба. Его нашли несколько раз в ботанических садах Москвы и Санкт-Петербурга и один раз в подмосковном лесу. За 90 лет. Это южный вид, ему у нас просто холодно. Ну не будет он расти в России. Вот потеплеет, тогда будет, а сейчас пока что нет. А хочется, чтобы рос, грибо-то красивый (см. выше), вот и включают... Между прочим, собачьи грибы (обыкновенный и Равенелля) — такие же «вторженцы», как и колорадский жук. Причем проникли в Россию они аж с двух сторон: с Дальнего Востока (скорее всего, из Японии) и с северо-запада — из нззальной Прибалтики.

Итак, вы познакомились со стандартными ошибками попадания в Красную книгу.

Но есть еще и такие особенности, которые характерны только для самих грибов. Всем известно, что грибы — споровые организмы, то есть размножаются путем образования и распространения спор, а не семян, икры, детенышей и т. п. А теперь давайте сравним возможности распространения споровых организмов и неспоровых. Далеко ли может убежать детеныш оленя? Уплыть вылупившийся из икринки карась? Укатиться дубовый желудь? А грибные споры, подхваченные ветром, спокойно (и ежегодно!) летят на другие континенты в поисках подходящих для себя условий. Как и что тут охранять, если гриб может появиться, во-первых, в любом месте, а во-вторых, даже если он исчезнет на какой-то конкретной поляне, то что мешает спорам, прилетевшим из соседнего леса или из Америки, снова развиться на этом месте?

Более того. Когда мы говорим «краснокнижный вид», то как-то не вызывает сомнения, что имеется в виду целый организм. Если мы говорим о белуге, то это вся рыба с плавниками, костяными бляшками и черной икрой, если о растении, то, само собой, это и корни, и стебель, и лис-

тя. И даже цветы и плоды. Когда мы говорим о красно-книжных грибах, то о чем мы говорим на самом деле? Правильно, только о плодовых телах, или, упрощая, о плодах. Яблоко в Красную книгу занесли, а яблоня — она так, листья да ветки. Вот яблоко вкусное, его мы будем охранять, а яблоня что? Деревяшка, дрова. А ведь основную часть грибного организма составляет именно грибница, скрытая от наших глаз и несравнимо более живучая и долговечная, чем плодовое тело. Грибница может десятки и сотни лет существовать в почве, вообще не образуя плодовых тел, переживая неблагоприятные условия, вытаптывание и прочее, никак не проявляя свое существование. Какие здесь могут быть критерии охраны, если гриба просто не видно? И какой смысл охранять плодовые тела, если это лишь временное явление? Кстати, ученые-микологи доказали, что и те, кто срезает грибы, и те, кто их выкручивает, напрасно сражались целые десятилетия. И те, и другие, как говорится, в своем праве, так как грибнице без разницы, сорвали с нее такое преходящее явление, как плодовое тело, или срезали.

Наконец, вспомним, что даже на просторах Европейской части России остались леса, где не ступала нога человека. Что же говорить об Урале и Сибири? Представляете себе, что и в каком количестве там растет? Добавьте сюда и то, что основные исследования по флоре грибов проводились всего в нескольких городах России и их окрестностях (Санкт-Петербург, Москва, Пенза, Пермь, Новосибирск, Иркутск, Владивосток). Все остальное — белые пятна. В Европе, где многие государства улягутся на территории Московской области, на учете каждое дерево, а у нас страна большая и до сих пор толком неисследованная, так что я бы, например, вообще подождал внести какие-либо виды грибов в Красную книгу и делать какие-то выводы.

Но тем не менее пускай заносят. Ведь критика критикой, а охранять что-нибудь живое — всегда хорошо. Хуже от такой охраны уж точно никому не станет.

СЪЕДОБНАЯ МЕЛОЧЬ

На мой взгляд, почти вся съедобная мелочь принадлежит грибам из семейства рядовковых. Я отношу к этому разряду *чесночники*, *луговые опята*, *денежки* и *лаковицы*. Их худо-бедно, но собирают. Еще можно сказать пару слов о *миценах* и *шишковиках*. Всё остальное уже экзотика (например, те же *гигрофоры*).

О **чесночнике** (с. **26, 123**) слышали многие, но знают и собирают его далеко не все. А зря, потому что не так часто растут в наших лесах грибы, сочетающие в себе свойства гриба и отличной приправы (подробнее читайте об этом в приложении в разделе «Кулинария», глава «Негниючники»). Чесночник обыкновенный, или, как его еще называют, негниючник чесночный, — гриб обычно лесной и почти всесезонный. Появляясь во множестве весной, летом и осенью, он умудряется «проскочить» и зимой при условии наступления продолжительной оттепели. Грибки растут большими группами на опавшей хвое, у основания стволов и пней, на ветках и сучьях, погруженных в почву.

Шляпка чесночника 1-3 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, иногда с бугорком, суховатая, кожисто-коричневая, выцветающая. Мякоть очень тонкая, беловатая, во влажную погоду и при растирании сильно пахнет чесноком. Пластинки белые или кремовые, частые, узкие. Ножка длиной до 6 см, в диаметре — всего до 3 мм, упругая, полая, темно-красно-коричневая, блестящая, в основании пушистая.

У чесночника есть не менее деликатесные родственники-негниючники, пахнущие чесноком и луком, — *чесночник дубовый* и *чесночник луковый*. Оба гриба теплолюбивы и в наших лесах попадают очень редко.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Луговой опенок (с. 26, 122), хоть и уступает чесночнику по силе запаха, отличается тонким и приятным грибным ароматом и отменным вкусом. Грибки появляются в мае и растут до ноября. Их любимое местожительство — богатая травянистой подстилкой почва на лугах и пастбищах. Часто луговые опята растут на опушках, вдоль полевых и лесных дорог, на полянах, на деревенских улицах. При нормальных условиях грибы образуют «ведьмины кольца».

Шляпка опенка 3-7 см в диаметре, кожано-желтого цвета, с прозрачно-полосатым краем, у молодых грибов колокольчатая, у взрослых — распростертая и с широким бугорком в центре. Мякоть бледно-желтоватая, с очень приятным вкусом и запахом. Пластинки широкие, редкие, светло-кремовые до кремово-желтоватых. Ножка до 10 см высотой, до 8 мм в диаметре, ровная, хрящеватая, упругая, светло-кожистая, с белым мучнистым налетом.

Все засохшие (и сушеные) негниючники обладают свойством при увлажнении вновь становиться свежими без потери вкусовых качеств.

Из многочисленных ДЕНЕЖЕК я бы упомянул денежку древолюбивую (она же опенок весенний).

Денежка древолюбивая (с. 26) относится к тем грибам, которые отличаются особой изменчивостью. Цвет ее может изменяться от почти белого до черно-коричневого. Размеры также скачут довольно произвольно. Гамма шляпки непостоянна (может быть темнее в центре и светлее по краям и наоборот). Прозрачные полосы по краю шляпки то выражены, то не очень. При подсыхании шляпка обесцвечивается. Частые и тонкие пластинки могут быть белыми, желтоватыми, глинистыми. Короче говоря, нужно несколько лет привыкать к весеннему опенку, чтобы научиться распознавать его во всех обличьях. Отчасти денежка древолюбивая напоминает опенок луговой, отличаясь от него в первую очередь полую ножкой с коричневым или ржавым оттенком внутри. Вкус гриба существенно уступает вкусу лу-

гового опенка. Весенний опенок появляется в конце апреля и растет до начала ноября. Он одинаково хорошо «переваривает» и лесную подстилку, и гнилую древесину, покрывая часто сплошным ковром валеж и старые пни.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Разнообразных ЛАКОВИЦ у нас растет предостаточно, но только две из них встречаются часто и отличаются при этом приемлемыми размерами — это лаковица розовая (лаковая) и лаковица стройная (большая). Лично мне не известен какой-либо способ использования лаковиц в пищу помимо жарки.

Лаковица розовая (с. 26) растет чаще и обильнее всех прочих. Она любит лесную подстилку в лиственных и хвойных лесах, кустарниках, часто вырастает на сфагновых болотах. Шляпка гриба 1-5 см в диаметре, выпуклая или слегка вдавленная, мясистая, розовато-буроватая, в сухую погоду выцветающая. Мякоть водянистая, одного цвета со шляпкой. Пластинки редкие, толстые, розовые. Ножка до 10 см высотой и до 1 см толщиной, продольно-волокистая, полая, снизу с белым опушением.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Лаковица стройная (с. 26) встречается в сырых мшистых или торфяных лесах и на заросших болотах. Шляпка до 12 см в диаметре, полусферическая до распростертой, часто по центру с тупым бугорком, оранжево-коричневая, красновато-охристая. Пластинки редкие, бледно-розовые, к старости светлеют. Мякоть красноватая. Ножка высотой 5-20 см, до 8 мм в диаметре, полая, хрящеватая, одного цвета со шляпкой.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

МИЦЕНЫ — грибки, как правило, очень мелкие и трудноотличимые друг от друга и от прочей лесной мелюзги. Следует упомянуть два вида — мицену чистую и мицену колпаковидную.

Мицена чистая (с. 27, 126) прекрасно выделяется среди всех лесных грибов сочетанием розово-сиреневой окраски и запаха редиски. В Европе гриб считается слабодовитым, я за ним такого не наблюдал. У мицены чистой помимо обычной формы есть еще несколько. *Розовая* — с розовой шляпкой и белой ножкой; *белая* (гриб-альбинос); *многоцветная* — с голубоватой шляпкой и пурпурной ножкой; *табачная* — фиолетовая и с запахом сигаретной пачки; наконец (не могу не похвастаться), недавно открытая мной *серая* — с серой шляпкой и лиловой ножкой.

Диаметр шляпки мицены чистой достигает 4 см, она гладкая и как бы напитанная водой, по краю прозрачно-полосатая. Пластинки от белых до фиолетовых. Ножка высотой до 10 см. Мякоть обычно одного цвета со шляпкой. Гриб растет в лесах любого типа, обычно массово, с ранней весны до поздней осени.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Мицена колпаковидная (с. 27, 125) населяет смешанные и лиственные леса, появляясь на древесине лиственных пород. Любит вырубki, старые леса с обилием валежа, не боится самых глухих и заросших лесных уголков. Шляпка 2-6(10) см в диаметре, конусовидно-колокольчатая до распростертой, часто с низким маленьким рыжеватым бугорком, серо-коричневатая до желтовато-серо-коричневой или грязно-беловатой, редко — с розовым оттенком, несколько морщинистая, лучисто-бороздчатая. При увлажнении шляпка (и ножка) напитывается водой и темнеет. У гриба встречается белая разновидность, у которой все плодовое тело целиком чисто-белое.

Пластинки относительно редкие, приросшие к ножке, толстые, беловатые, светло-серые, с возрастом розоватые до розовых (но не всегда), с характерными «перемычками».

Мякоть тонкая, плотная, светлая, беловато-сероватая, со слабым грибным запахом, часто с запахом (и вкусом) с оттенком огурца.

Ножка коричневая до серой, 2-12x0,2-0,7 см, часто корневидная, в основании обычно коричневая или белая,

тонкая, гладкая, шелковистая, жесткая, полая, нередко сплюснутая или перекрученная.

Гриб растет одиночно или большими скученными группами на пнях и валеже деревьев лиственных пород. Гораздо реже эту мицену можно встретить на живых деревьях и возле них (на корнях) — все-таки колпаковидная мицена предпочитает хорошо вылежанную древесину.

Как у осеннего опенка, основание ножки переходит в характерный «шнур» грибницы. Шнуры эти черно-коричневые, внутри (на срезе) белые, распространяются между корой и древесиной.

Гриб появляется в июне и сходит к концу октября. Иногда молодые грибы, удачно спрятавшиеся под корой или в трещинах, могут переждать заморозки. Тогда мицена может встретиться и в ноябре.

Лучшее время для ее сбора — август-сентябрь, когда плодоношение достигает апогея.

Учитывая целый ряд простых и характерных признаков — рост только на древесине и только лиственных пород, розовеющие с возрастом пластинки с перемычками, огуречный запах, ножка, переходящая в шнуры грибницы, — мицену колпаковидную не спутать ни с кем.

В более теплом европейском климате мицена плодоносит круглый год, поселяясь на пнях и стволах бука, дуба и ольхи. В некоторых европейских странах мицена колпаковидная за присущий ей огуречный привкус используется сырой при приготовлении салатов.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

ШИШКОВИКИ (или, по-научному, стробилурусы), как понятно из названия, растут на шишках сосны и ели. Грибы появляются на старых шишках, ушедших в почву и спрятанных под слоем мха, листвы или хвои. На еловых шишках с ранней весны плодоносит **шишковик съедобный** (с. 27), на сосновых шишках растут два вида: годный в пищу **шишковик шпагатоногий** (с. 27) и горький (несъедобный) **шишковик черенковый**.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ОКОЛОНАУЧНЫЙ МИНИ-ЛИКБЕЗ

Приведенные в этой короткой главе сведения наверняка пригодятся вам в будущем. Даже элементарное знание природы грибов, этих удивительных организмов, поможет вам гораздо лучше понимать, почему они растут или не растут в тех или иных местах, в тот или иной сезон, в ту или иную погоду.

Итак...

О ГРИБАХ В ЦЕЛОМ

Грибы — самостоятельное *царство* жизни. По статусу им равны, например, бактерии, растения и животные. Разнообразие грибов бесконечно велико. Они живут в соленой и пресной воде, в почве, древесине, на живых растениях и животных, на рыбах, насекомых и человеке, на других грибах, на рогах, волосах и копытах, на фекалиях и гениталиях, в горах, пустынях, в Антарктиде, на картинах, в керосине и на оконном стекле. Грибы — бесценный пищевой продукт, обязательный компонент секс-БАДов, санитары биосферы, страшные сельхозвредители, панацея прошлого века в виде пенициллина, губители людей и животных (врачи знают, что такое микоз), дарители дор-блю и рокфора и просто хорошая закуска.

Те съедобные (и не очень) грибы, которые интересуют нас с вами, состоят из двух компонентов. Первый — это *грибница*, тонкая и густая паутина нитей, пронизывающая почву, подстилку или древесину. Вторым компонентом — так называемое *плодовое тело* — как раз то, что мы называем собственно грибом. Плодовое тело появляется на грибнице, как яблоко на яблоне. Здесь можно сделать правильный вывод, что гриб — орган размножения грибницы. Яблоко висит на яблоне, внутри яблока

находится огрызок, в огрызке расположены семечки; семечки — это будущие яблони. Гриб вырастает на грибнице, на шляпке гриба есть *пластинки* или *трубочки*, в пластинках или трубочках созревают *споры* (мельчайшие одноклеточные семена); споры — это будущие грибницы. Некоторые грибы не имеют шляпки и ножки (например, дождевики и трюфели). Другие грибы имеют шляпку и ножку, но не имеют пластинок и трубочек (например, сморчки и строчки). Третьи имеют только шляпку (трутовики) или вообще неправильной или странной формы (рогатики, гриб-баран, блюдечки-печицы и т. п.).

Грибы могут потреблять мертвую органику (например, расти на почве, древесине, лесной подстилке), быть паразитами (паразитировать на других растениях, животных и грибах) или вступать в симбиоз с растениями — водорослями или деревьями и кустарниками. В первом случае (водоросли) образуется самостоятельный квазиорганизм — лишайник. С деревьями же и кустарниками (редко — травами) грибы образуют так называемую *микоризу* (по-русски — грибокорень). Нити грибницы срастаются с корнями дерева, взаимопроникают и обмениваются полезными веществами. Гриб может образовывать микоризу только с одним видом деревьев (например, лиственничный масленок растет только под лиственницами), а может и с целым рядом (красный мухомор образует микоризу почти со всеми нашими лиственными и хвойными породами). Почти все лучшие съедобные грибы (белые, подосиновики и подберезовики, рыжики, грузди, лисички) — микоризообразователи.

Подавляющей части грибов присуща сезонность роста. Кто-то «проскакивает» за неделю-две (осенний опенок), кто-то идет несколькими «волнами» (белый гриб), кто-то растет все лето (сыроежки). Есть грибы весенние, летние, осенние и даже зимние. Часто сезонная предпочтительность гриба отражается в названии (опенок *весенний*, опенок *летний*, *майский* гриб, энтолома *апрельская*, шампиньон *августовский*, строчок *осенний*, зим-

ний гриб). Есть всего несколько видов грибов, которые могут плодоносить круглый год.

Грибы очень привязаны к определенному типу местности. Лесные грибы никогда не вырастут в поле. Полевые навозники, зонтики и шампиньоны не встретятся в лесу. Грибы-паразиты растут только на растениях-хозяевах. Микоризные грибы растут только под «своими» деревьями. Поэтому если вам рассказали, что нашли белый гриб в чистом поле и на дневной переход вокруг не было ни одного дерева — не верьте. Так же как и сезон, местообитание гриба или его «любимое» дерево нередко становятся частью названия (белый гриб *еловый*, рыжик *сосновый*, груздь *осиновый*, *подосиновик*, *подберезовик*, *дубовик*, сыроежка *болотная*, опенок *луговой*, шампиньон *лесной*, галерина *моховая*, рядовка *земляная*, денежка *древолюбивая*).

С пищевой точки зрения грибы делятся на съедобные, условно съедобные (съедобные после соответствующей обработки), несъедобные и ядовитые. Все эти категории мы уже рассмотрели в начале книги.

О ТИПАХ ГРИБОВ И ПЛОДОВЫХ ТЕЛАХ

Плодовое тело — не сам гриб (хотя именно его мы называем грибом), а лишь один из органов грибного организма, ответственный за размножение. Задача плодового тела — сформировать споры (грибные «семена») и способствовать их расселению. Споры могут формироваться внутри плодового тела (как у дождевиков, для лучшей защищенности) или на внешней его поверхности или ее части. В последнем случае эта поверхность называется спороносным слоем.

Почти все грибы, которые представляют пищевой интерес для человека или, наоборот, ядовиты, относятся к четырем большим группам: *шляпочным грибам*, *дождевиковым грибам*, *трутовиковым грибам* и *сумчатым грибам*.

Опознать **шляпочный гриб** обычно нетрудно. У него есть настоящая ножка и шляпка. На нижней поверхности шляпки располагаются пластинки или трубочки, на которых развиваются споры. Трубочки молодых грибов закрыты, у взрослых они открываются (образуются поры). Часто при открывании трубочек весь трубчатый слой меняет цвет (у молодого белого при закрытых трубочках он белый, при открытых — зеленовато-желтый). Открывание трубочек нужно для того, чтобы споры гриба могли свободно высыпаться. Пластинки пластинчатых грибов «открыты всем ветрам» с самого начала, они просто растут по мере созревания.

Пластинки и трубочки — результат эволюции одних в другие. Только до сих пор неизвестно точно, получились ли трубочки из пластинок или процесс шел наоборот. Но то, что он шел, известно точно. Существует промежуточный тип спороносного слоя — так называемый лабиринтовидный: уже не пластинки, еще не трубочки (пример: трутовик дубовый). Часто у ближайших родственников спороносный слой разнится: мокрухи и маслята — теснее родственников нет (как сыроежки и млечники), но у маслят — трубочки, у мокрух — пластинки. Более того, одновременно пластинки и трубочки могут встретиться даже на одном грибе. Если вы внимательно посмотрите на стык пластинок и ножки у молодой свинушки тонкой, то обнаружите, что в этом месте пластинки переходят в не очень выразительные, но трубочки. Это, кстати, одно из доказательств принадлежности свинушек, ложных лисичек и мокрух к трубчатым грибам, к родственникам белого гриба.

Ножка может прикрепляться к шляпке не только снизу в центре, но и сбоку (особенно если гриб растет на дереве). Ножка может и вообще отсутствовать (тогда она называется редуцированной, то есть исчезнувшей в результате эволюционного процесса), и плодовое тело шляпочного гриба будет представлено только шляпкой, которая своей боковой поверхностью прикрепляется к субстрату,

на котором она вырастает. Как правило, грибы с плодовыми телами с редуцированной ножкой растут на древесине. В этом случае они становятся очень похожими на некоторые трутовики, у которых также нет ножки, а плодовое тело прикрепляется к стволу боком.

Но не стоит расстраиваться: и в этом случае отличить шляпочный гриб от трутовикового несложно. У всех шляпочных грибов с короткой боковой или редуцированной ножкой на нижней поверхности шляпки почти всегда располагаются пластинки, а у трутовиковых грибов — поры (трубочки). Кроме того, многие трутовики по консистенции обычно малоотличимы от дерева, а шляпочные грибы — всегда мягкие.

Дождевиковые грибы (во всяком случае, крупные их виды) тоже обычно не вызывают особых трудностей при выделении их среди прочих типов грибов. Почти все они начинают свое развитие как совершенно замкнутое плодовое тело, имеющее вид шара или яйца. Многие из них остаются такими до конца жизненного цикла. У дождевиковых грибов нет ножки и шляпки и, соответственно, не бывает ни пластинок, ни трубочек. Споры у них развиваются внутри плодового тела и при его созревании выходят наружу через разрывы внешней оболочки (вспомните «дедушкин табак»: в верхней части гриба есть отверстие, через которое при нажатии вырываются целые облачка спор). У некоторых видов плодовое тело в основании бывает суженным и часто довольно походит на ножку. Но это не настоящая, а так называемая ложная ножка. Она, постепенно расширяясь, без всяких видимых границ переходит в верхнюю часть плодового тела.

Гораздо больше на шляпочные грибы похожи дождевики из семейства веселковых. Их молодые плодовые тела выглядят так же, как и у прочих дождевиков. Однако наступает момент, когда круглое яйцо разрывается и из него появляется как бы новый гриб, состоящий из ножки и шляпки. Это, конечно, не настоящие ножка и

шляпка. «Ножка» веселковых грибов полая, хрупкая и пористая. «Шляпка» более всего походит на шляпку сумчатых грибов (например, сморчковой шапочки); на ней никогда не бывает пластинок или трубочек. Поверхность шляпки вначале покрыта слизью — это споровая масса гриба со зрелыми спорами. У нас из веселковых грибов распространены собственно веселка и собачий гриб. Ножка этих видов издает просто омерзительный запах, на который слетаются и сползаются любители падали — мухи, жуки-могильщики, жуки-стафилины и др. Привлеченные подобным «ароматом», они становятся распространителями спор гриба, испачкавшись в слизи, покрывающей «шляпку».

Трутовиковые грибы по форме плодовых тел очень разнообразны. Проще всего из них «вычлениаются взглядом» различные ветвистые рогатики — их не спутаешь ни с кем. Одиночные рогатики, то есть такие, у которых плодовое тело представлено как бы одной веточкой, узнать потруднее. Обычно они похожи на небольшую булаву (иногда очень вытянутую) с гладкой поверхностью.

К трутовикам относятся и ежевики — их всегда можно узнать по шипастой или игольчатой нижней поверхности шляпки. Всем известные лисички — тоже трутовиковые грибы, а вовсе не шляпочные. Посмотрите внимательно на то, что обычно называют у лисичек пластинками: у них нет ни «боков», ни «острия»; это небольшие валики или складки. У других лисичек, например серой, нет даже этих валиков и поверхность спороносного слоя просто гладкая.

Хотя плодовые тела многих трутовиков выглядят как пленки, распластанные по древесине, нам более привычны «копыта», растущие на стволах или валежнике одиночно или группами. Спороносный слой у них представлен трубочками. Все они, за редчайшим исключением, не представляют какой-либо пищевой ценности из-за твердой или «резиновой» консистенции. Неко-

торые трутовики внешне походят на трубчатые шляпочные грибы: они растут на почве и разделены на «ножку» и «шляпку». Однако плодовые тела их всегда твердые, корковатые (есть, правда, одно исключение — трутовик овечий, или овечий гриб, близкий родственник рогатиков).

Сумчатые грибы узнать обычно просто. Это или разнообразной формы, размера и окраски «блюдечки», или «чашечки», а иногда даже «уши», с ножками или без, растущие на почве или древесине, либо всем хорошо известные сморчковоподобные грибы с извилисто-мозговидной шляпкой и белой полый ножкой (иногда очень короткой или отсутствующей у блюдцевиков) — сморчки, строчки, сморчковые шапочки, лопастники, блюдцевики. У них нет ни пластинок, ни трубочек. Многие виды появляются ранней весной. Консистенция сумчатых грибов обычно либо упругая, либо упруго-хрупкая. Название группы происходит от названия особых микроскопических органов — сумок, — в каждую из которых упаковано по восемь штук спор этих грибов.

И наконец, следует упомянуть еще об одной, на этот раз совсем небольшой группе грибов — **дрожжалковых**. Плодовые тела их обладают очень характерной студенистой консистенцией, многие из них полупрозрачны. Будучи сорванными, в руках они оставляют ощущение куска холодца или мармелада. Среди них есть съедобные виды, внешне похожие на вешенки, ежевики, рогатики, например ежевик студенистый и дрожалка «иудино ухо».

О КОЛЬЦАХ И ПОКРЫВАЛАХ

Часто и пластинки, и трубочки имеют дополнительную «степень защиты». Защита представлена *покрывалом* (тонкой пленкой), которое закрывает молодые тру-

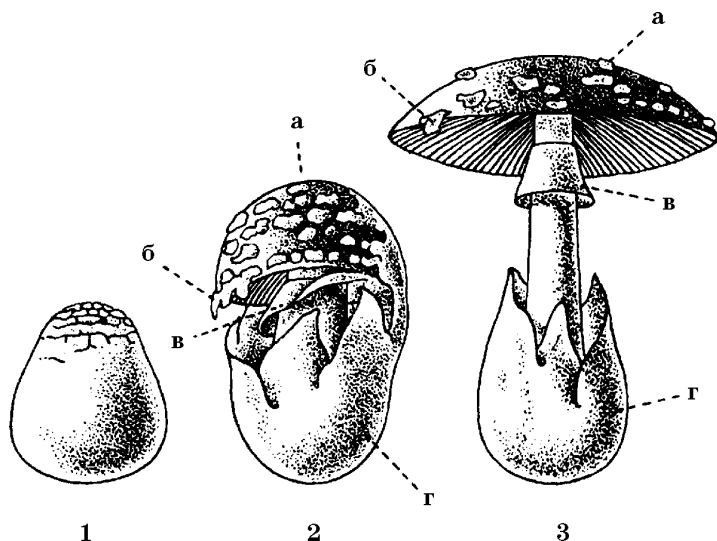
бочки или пластинки снизу шляпки. По мере роста шляпки оно разрывается и либо пропадает, либо остается на ножке гриба в виде *кольца*, полосы (полосок) или слабо выраженных следов. Нередко дополнительную степень защиты имеет и все плодовое тело целиком, как говорится: много — не мало. В этом случае весь молодой гриб одет в общее покрывало, как в яйцо. По мере роста гриба общее покрывало разрывается. Впоследствии оно может исчезнуть, а может остаться на шляпке гриба в виде «лоскутков», «бородавочек» и прочих подобных следов, а на ножке — в виде нижней части «яйца», наподобие мешочка. Классический пример гриба, у которого присутствуют оба покрывала, — красный мухомор. На ножке у него роскошное кольцо от покрывала, защищающего пластинки, а от общего покрывала на шляпке остаются белые бородавки и в основании ножки — мешковидный клубень.

Покрывала могут быть не только пленчатыми, то есть тонкими, но и «сделанными» из мякоти гриба, они могут состоять из слизи (маслята, мокрухи) или «паутины» (паутинники). Задача покрывал всех типов: защитить от механических и биологических повреждений молодой гриб в целом и его самые нежные и ценные структуры — пластинки или трубочки со спорами — в частности.

Бывают грибы со шляпкой и ножкой, но без пластинок и трубочек. Вместо пластинок и трубочек развиваются структуры, несущие те же функции (созревание и распространение спор), но другой формы. У настоящей лисички, например, внизу шляпки — жилки, а у ежевиков — шипики. У вороночника спороносная поверхность, как и положено, находится внизу шляпки, но она совершенно гладкая.

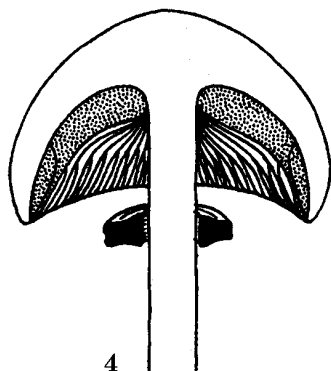
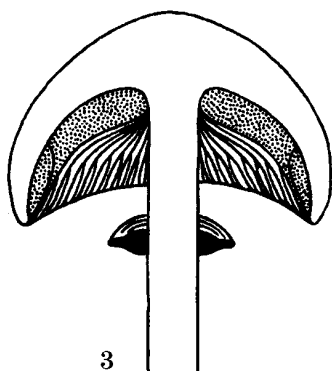
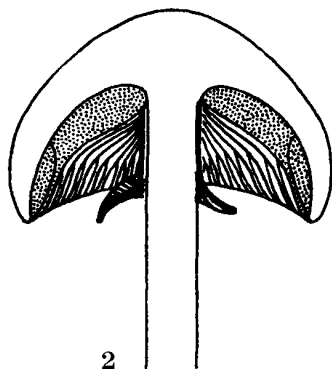
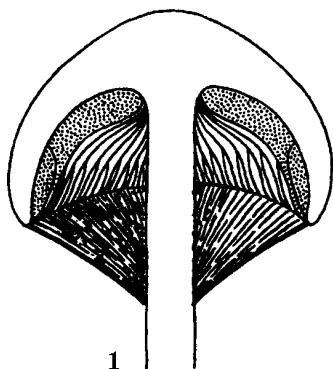
Грибы иной формы (не состоящие из шляпки и ножки) обычно не имеют пластинок и трубочек. У рогатиков споры развиваются по всей их поверхности. У дождевиков споры развиваются внутри плодового тела и распространяются после его созревания и «вскрытия».

**Схема развития гриба
с общим и частным покрывалами
(на примере мухомора красного)**



1 — молодое плодовое тело, целиком одетое общим покрывалом, прорывает его самой вершиной шляпки; 2 — шляпка, увеличиваясь, окончательно разрывает общее покрывало. Нижняя часть общего покрывала превращается в мешочек (г), верхняя остается на шляпке в виде бородавок (а) и обвисших остатков (б). Удлинившаяся ножка «отрывает» от нижней поверхности шляпки частное покрывало, и оно превращается в кольцо (в); 3 — взрослое плодовое тело с мешочком (он же вольва или влагалище) (г), кольцом (в), остатками общего покрывала по краю шляпки (б) и бородавками (а).

**Некоторые типы строения
частного покрывала (схематично)**



1 — паутиnistое; 2 — спускающееся по ножке от основания шляпки; 3 — приросшее к ножке; 4 — свободное.

О ШЛЯПКАХ

У многих грибов довольно трудно понять, где кончается шляпка, а где уже начинается ножка, особенно если речь идет о рогатиках и лисичках. А у дождевиков, например, вообще нет шляпки. Поэтому в любых определителях обычно используют признаки шляпок собственно шляпочных грибов.

Итак, шляпки бывают...

По форме: выпуклые, плоско-выпуклые, с бугорком (сосочком) или, наоборот, с небольшим углублением, яйцевидные, колокольчатые, конические, полушаровидными, вдавленными, воронковидными, вееровидными, уховидными, почковидными (это все «чистые» типы; между ними бывают всевозможные переходы).

Край шляпки может быть плоским, волнистым, лопастевидным, растрескивающимся, прозрачно-полосатым. При этом он может быть ровным, опущенным, подогнутым (завернутым внутрь), приподнятым (завернутым наружу), а также кончатся вместе с пластинками или быть длиннее их.

Поверхность шляпки может быть:

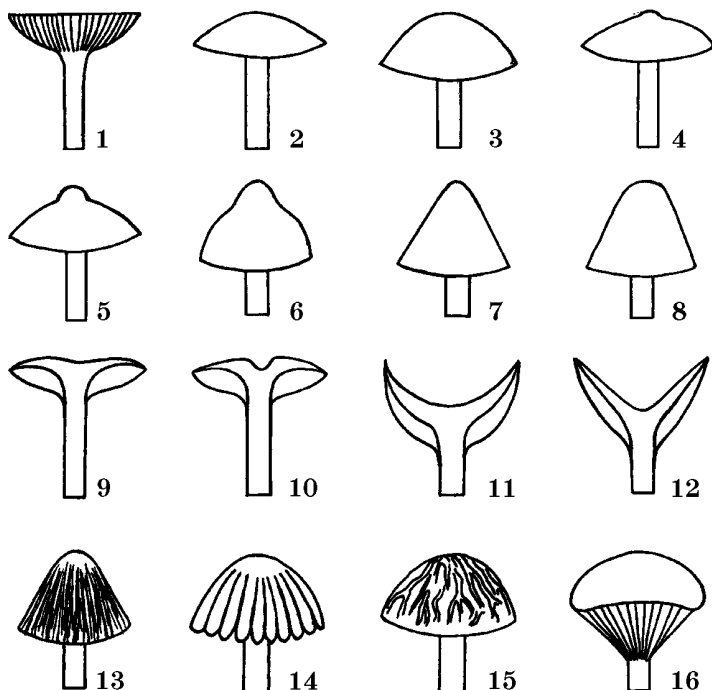
- сухой, влажной, клейкой или слизистой;
- голой, бархатистой, с отдельными вросшими волокнами, волокнистой, чешуйчатой, растрескивающейся;
- с бородавками, хлопьями, остатками частного или общего покрывала по краю или без этих признаков.

Признайтесь, что вам стало немножко страшно от такого перечня всяких шляпок. Но это пустяки — впереди еще и ножки!

О СПОРОНОСНОМ СЛОЕ

Спороносный слой (по-научному — гименофор, т. е. место образования спор на плодовом теле) может быть различной формы: пластинчатым (имеющим форму пластинок — у шляпочных грибов), трубчатым (имеющим

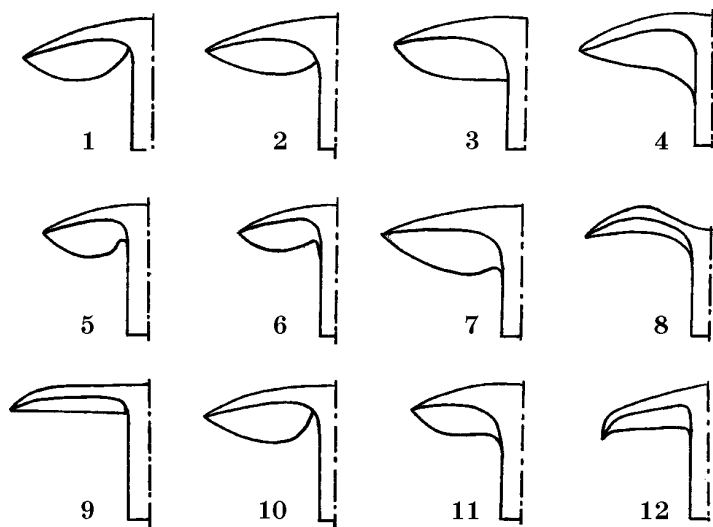
Некоторые типы шляпок шляпочных грибов



1 — плоская, 2 — округлая, 3 — полусферическая, 4 — округлая с сосочком, 5 — полусферическая с сосочком, 6 — колокольчатая, 7 — остроконическая, 8 — тупоконическая, 9 — вдавленная, 10 — плоско-выпуклая с углублением в центре, 11 — вогнутая, 12 — воронковидная, 13 — продольно-волокнистая, 14 — продольно-полосатая, 15 — с отдельными вросшими волокнами, 16 — с паутинистым частным покрывалом

форму трубочек, открывающихся наружу порами — у шляпочных и трутовиковых грибов), складчатым или жилковатым (в виде отдаленно напоминающих пластинки

Некоторые типы прикрепления пластинок к шляпке и форма их нижнего края (острия)



1 — свободные, 2 — полусвободные, 3 — приросшие, 4 — нисходящие, 5 — широкие с сильно выпуклым краем, приросшие зубцом у основания ножки, 6 — широкие со слабо выпуклым краем, приросшие зубцом у основания ножки, 7 — широкоприросшие с зубцом у основания ножки, 8 — узкие слабонисходящие с вогнутым краем, 9 — узкие слабоприросшие с прямым краем, 10 — широкие свободные с сильно выпуклым краем, 11 — слабонисходящие зубцом по ножке, 12 — приросшие со слабовогнутым краем

жилок, валиков или складок — у трутовиковых грибов), шиповатым или игольчатым (в виде шипиков — у представителей трутовиковых грибов — ежевиков), гладким

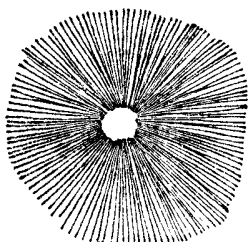
или слегка бугорчатым (также у трутовиковых грибов, например, у рогатиков и некоторых лисичек).

Среди шляпочных грибов у пластинок и трубочек различают несколько случаев присоединения к ножке. Пластинки и трубочки могут не доходить до ножки, и тогда они называются свободными; могут примыкать (прирастать) к ней, и тогда они называются приросшими; и наконец могут, примыкая, спускаться по ней — тогда они называются нисходящими или низбегающими. Это три классических, так сказать, «чистых» случая. У каждого из них есть свои варианты, а между ними — переходные состояния.

После небольшой практики определение способа прикрепления гименофора обычно не вызывает затруднений.

О СПОРОВОМ ПОРОШКЕ

Споровый порошок — это масса спор шляпочного гриба, которая «насыпалась» с его пластинок или трубочек. В природе споровый порошок можно увидеть нечасто. Обычно споры уносятся ветром, смываются влагой. Но если грибы растут тесно и один над другим (как, например, осенние опята), то опадающие с одной шляпки споры накапливаются на поверхности шляпки, расположен-



Споровый отпечаток, полученный от пластинчатого гриба. Видно, что осыпавшиеся споры повторяют расположение пластинок.

ной ниже. При этом, если верхняя и нижняя шляпка расположены в 1-2 см друг от друга, споровый порошок часто повторяет форму пластинок, с которых он насыпался, то есть расходится радиальными полосками. Вы наверняка видели такие белые полосы, срезая большие группы осенних опят.

Цвет спорового порошка — крайне важный признак для определения грибов. Он очень разнообразен, и может быть белым, кремовым, розовым, желтым, коричневым, ржавым, серым, черным и даже зеленым. Цвет спорового порошка определяется по споровому отпечатку, который можно получить, принеся гриб домой. О том, как это делается, вы узнаете в разделе «Грибной гербарий».

О НОЖКЕ

Ножка — это стерильная часть плодового тела, несущая шляпку. На ножке никогда не образуются настоящие споры, то есть на ней не бывает гименофора. У трутовиковых и дождевиковых грибов нет настоящей ножки; она у них ложная и (если вообще имеется) представлена просто утонченной частью плодового тела. Таким образом настоящая ножка характерна только для шляпочных грибов.

При определении грибов следует знать и уметь отличать друг от друга целый ряд видов и форм ножек. Все они проиллюстрированы ниже.

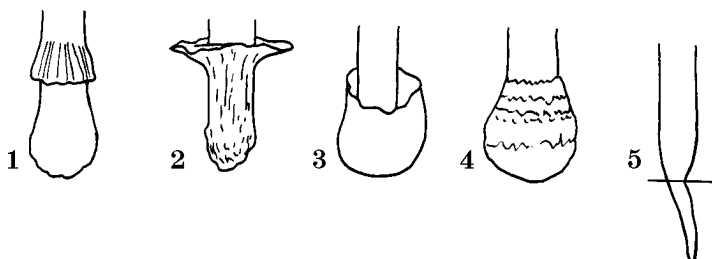
По, так сказать, способу контакта ножки с шляпкой различают плодовые тела с ясной границей между ними (ножка при этом часто легко отламывается, как у сыроежек) и без такой границы (например у говорушек).

По месту прикрепления ножки к шляпке различают ножки центральные, эксцентрические и боковые.

По степени развития различают ножки нормальные, зачаточные и редуцированные (отсутствующие).

По форме различают ножки цилиндрические, клубневидные, утолщенные в основании, суженные в основа-

Некоторые типы ножек шляпочных грибов



1 — с поникающим кольцом, 2 — с плотным прямо-стоячим кольцом, 3 — со свободной вольвой в основании, 4 — с приросшей вольвой в основании, 5 — корневидно вытянутые.

нии, с корневым придатком, с кольцом или без него, с вольвой или без нее.

По внутренней структуре различают ножки сплошные и полые (или с несколькими полостями).

О МЯКОТИ

При определении гриба имеет значение консистенция мякоти, ее цвет, запах и некоторые другие признаки.

С консистенцией, вкусом и запахом все понятно и так, а помимо этого следует знать следующее.

Мякоть бывает не меняющая цвет на срезе (сломе) и меняющая его. При этом смена цвета (то есть окрашивание мякоти вследствие ее окисления на открытом воздухе) может происходить почти мгновенно, а может и за несколько часов. Часто цвета сменяются один за другим: например у некоторых подосиновиков изначально белая мякоть на срезе сначала становится розовой, потом зеленовато-синей, а затем черной. У некоторых сыроежек при определении имеет значение цвет мякоти под кожицей шляпки: он бывает белым, кремовым, розоватым, красноватым, желтоватым, сероватым и т. д.

В толще мякоти у некоторых грибов (млечников, мицен) содержится так называемый млечный сок. Он может быть прозрачным или окрашенным. Окрашенный млечный сок на воздухе иногда изменяет свой цвет, что также является важным признаком.

О ГРИБНИЦЕ (МИЦЕЛИИ)

Строго говоря, мицелий (грибница) и есть сам гриб. Плодовые тела появляются на нем время от времени (некоторые грибы плодоносят вообще 1 раз в 10-20 лет). Так что мицелий — это то состояние, в котором гриб проводит основную часть жизни. А жизнь мицелия может быть очень долгой и исчисляться десятками и даже сотнями лет.

Тем не менее, признаки мицелия очень редко используются для определения грибов. Иногда (обычно среди дождевиковых и некоторых рядовковых грибов) важным признаком является наличие у основания плодового тела так называемых *мицелиальных тяжей* — длинных шнуров белого цвета толщиной несколько миллиметров. Как вы уже поняли, это переплетенные нити мицелия, из которых и появляется плодовое тело. Иногда мицелий образует *склероции* — своеобразные плотные темные утолщения, предшественники плодовых тел, из которых последние и вырастают. Это наблюдается, например, у коллибий (денежек). У осеннего опенка на «захваченном» им дереве мицелий нередко образует под корой так называемые *ризоморфы* — плотные толстые темные мицелиальные шнуры, покрытые твердой коркой. Эта «саморасползающаяся» структура, продвигаясь в почве, может распространяться на соседние деревья. В морозы ризоморфы прекрасно переносят холод, выполняя роль зимующей стадии гриба. Ризоморфы осеннего опенка довольно часто можно увидеть на погибших деревьях, с которых начала отваливаться кора. На оголенных участках ствола хорошо видна их плотная свисающая сеть, похожая на черные спутанные провода.

ИНТЕРЕСНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Грибы-миллиардеры

Каждое плодовое тело гриба за свою жизнь выбрасывает миллиарды спор. Так, плоский трутовик (ганодерма) за сутки способен выделить до 30 миллиардов спор. Каждый квадратный сантиметр плодового тела этого гриба даст 6 тысяч спор в минуту. На одной маленькой хвоинке сосны можно обнаружить до 100 спор различных грибов. Плодовое тело гигантского дождевика содержит до 7,5 триллионов спор. Плодовые тела его, как бы взрываясь, выпускают видимые даже невооруженным глазом струйки спор. Длина такого выстрела достигает от 15 сантиметров до нескольких метров. Плодовое тело шампиньона обыкновенного за 5 дней рассеивает более 10 миллиардов спор.

Среди грибов дискомицетов (к ним относятся сморчки и строчки, пецицы, лопастники и т. д.) есть настоящие стреляющие грибы. Вырастает такой гриб на упавшем стволе дерева или гниющем пне, дрожит, покачивается хрупкая чашечка на тонкой ножке, в сантиметровом блюде плещется капля росы. На поверхности чашечки находятся еле заметные бугорки-капсулы, содержащие споры. Когда споры вызревают, капсула «выстреливает» ими, как охотничьей дробью. Дистанция выстрела у таких грибов от 1 миллиметра до 4 метров. За день гриб может выделить поистине астрономическое число спор — от 100 миллионов до 30 миллиардов.

Свечение грибов

Грибы обладают одним из любопытнейших свойств — способностью светиться. Светиться могут нити грибницы, плодовые тела и споры. Часто в осиновых лесах ночью можно наблюдать свечение листьев, благодаря развитию на них крошечных плодовых тел шляпочных гри-

бов из родов негниючник и мицена. Пронизывая своим мицелием листья, грибы ночью становятся «виновниками» свечения.

Светятся ризоморфы осеннего опенка, создавая в лесу незабываемое зрелище.

«Лесные светильники» обычны в наших лесах. Иногда можно видеть аметистовый свет в трухе замшелого пня. Сине-зеленый свет часто излучают грибы-перестарки, которых называют грибы-люминофоры. У них фосфоресцируют нижние поверхности старых шляпок, пластинки, в которых светятся мельчайшие микроскопические бактерии.

Гнилые опята, сморчки и трутовики светятся в темноте перед сырой погодой и грозой. Недаром грибы-люминофоры называют лесными синоптиками, их свечение — к перемене погоды, к ненастью.

Грибы-гиганты

Многие виды грибов являются рекордсменами роста. Особенно распространены такие рекордсмены среди дождевиковых грибов. Скорость их роста достигает 5 миллиметров в минуту, за час или два они способны вырасти на 30 см. В Южной Америке есть грибы, размеры которых увеличиваются на глазах — за два часа вырастают на полметра. В наших лесах нередко плодовые тела белых грибов достигают массы 1-2 кг.

Гигантских размеров достигают некоторые виды дождевиков. В 1967 году под Москвой была обнаружена лангермания гигантская весом в 12,5 кг. В Северной Америке обнаружен еще более крупный экземпляр лангермании. Он имел сплюснутую форму, 1,6 м длины, 1,35 м ширины и 24 см высоты. А в Чехословакии обнаружен гриб-дождевик весом 14 килограммов.

По размерам плодового тела дождевики — рекордсмены в мире грибов, и лишь отдельные экземпляры трутовиков могут конкурировать с ними. Достойными кон-

курентами оказались настоящий и плоский трутовики, формирующие порою плодовые тела в половину крышки письменного стола.

Среди грибов встречаются не только рекордсмены роста или величины плодового тела. Есть грибы долгожители. Так, находили трутовики, возраст плодовых тел которых достигает 800 лет. А возраст мицелия «ведьминых кругов» в девственных лесах Бразилии насчитывал до 1500 лет.

Лесные помощники

Всем хорошо известны сыроежки, различные виды которых особенно часто встречаются как в хвойных, так и в смешанных лесах. Их почти не собирают грибники, хотя некоторые из них обладают хорошими вкусовыми качествами. И все же для человека этот гриб оказался очень нужным. Одно время на ВВЦ (тогда еще на ВДНХ) в Москве, демонстрировался интересный рисунок — головка сыра, телянок и рядом красная сыроежка. Долгое время в сыроварении пользовались ферментами, получаемыми из сычуга телят и ягнят. Много лет вели поиски полноценного заменителя дорогостоящего фермента. При использовании желудков взрослых животных сыр получался горьким. Стали работать с плесневыми грибами — удалась лишь брынза. Затем обратили взгляд на лесные грибы, испробовали на активность более 150 видов. И, наконец, пришла удача — мицелий одной из сыроежек дал отличный фермент, сыр получился превосходный. Всего полграмма препарата грибного фермента за полчаса заставляет свернуться в плотный сгусток сто литров молока.

Жители Европы и других регионов о грибах вообще и о «русских с этими их грибами»

С давних времен *у них* грибы не любили. Вот, например, один из первых немецких письменных источников, где упоминается о грибах — «Книга Прохладный ветро-

град зовомая» (1672 г.) — содержит главу о грибах, утверждающую, что «... всякие грибы естеством своим студены и волгостны. А кто их приемлет через меру, вредительны и родятся тяжкая и преизлишняя мокрость. Некие же губы (грибы — М. В.) кто их приемлет не зная, напрасною смертию умирает... Губы тягостны к питанию, а не суть ноительны (перевариваемы — М. В.); коим обычаем их принимаешь, тем же обычаем они выходят... (вот так-то... — М. В.)». А в статье «Описание петербургской жизни» Ф. Х. Вебера, бывшего в 1700-1723 гг. ганноверским посланником при русском дворе, данные об использовании грибов русскими людьми неточны, ошибочны и даже явно искажены. Там, например, говорится о том, что «... грибы набивают в бочки, не очищая ни от земли, ни от прочего сору..., а принятие грибной пищи почти всегда сопровождается водки питием (и что тут плохого?! — М. В.)». В Западной Европе XIX века говорили: грибы — пища бедняков.

Надо заметить, что не все народы территории бывшего СССР одинаково относились к грибам. Совсем не употребляли их в пищу татары, башкиры, а также якуты, ненцы, саамы. Не ели грибов и правожерные евреи, потому что в грибах часто бывают «черви», составляющие «трэф» гриба, а трэфная пища по иудейскому закону строго воспрещается. Исключение допускалось лишь в отношении лисичек, которые практически никогда не бывают червивыми.

Немцы, например, приписывают волнушке розовой «жестокые и убийственные действия». Во Франции осенние опять причислены к разряду ядовитых. В Германии и во Франции многие виды сыроежек считаются ядовитыми. В Англии все грибы вообще считают поганками, а признают только шампиньоны, сморчки и трюфели. В Италии маслята считаются вредными, а дождевики — деликатесными, в Швейцарии даже белый гриб считается поганкой. В Древней Индии тех, кто ел грибы, считали преступниками. В ряде мусульманских стран грибы не едят, так как это запрещено Кораном. У нас в стране коренное

население Забайкалья и теперь признает грибами только рыжики и белые грузди, жители европейского Севера пренебрежительно относятся к опятам.

Немного статистики

По приблизительным оценкам общий годовой урожай грибов в лесах нашей страны составляет 5000000 тонн, при этом около 80% из них приходится на сибирские леса, а используется этот запас не более чем на 10%. Наиболее собираемые (по массе) грибы средней полосы — лисички и сыроежки. На 1 человека в год в России в среднем приходится около 10 кг грибов.

Вездесущие

Грибы — организмы, широко распространенные в природе и встречающиеся в различных, иногда самых неожиданных местах обитания. Они живут в почве и воде, на мертвых остатках растений и животных, паразитируют на живых организмах. Грибы можно встретить в глубоких темных пещерах и в заоблачных высотах гор, в знойных безводных пустынях, зонах вечной мерзлоты, на болотах, они способны пробиться сквозь бетон и асфальт, а споры их можно обнаружить во всем воздушном пространстве нашей планеты, причем даже в стратосфере, куда они заносятся воздушными потоками.

Велика роль грибов в круговороте веществ. Разлагая органические остатки, грибы вместе с бактериями участвуют в почвообразовании и, в частности, в образовании плодородного слоя почвы — гумуса. Паразитируя на растениях и животных, грибы вызывают у них различные заболевания, приносят значительный урон сельскому хозяйству. Поселяясь на сельскохозяйственных продуктах, сырье и полуфабрикатах, грибы могут стать причиной их порчи и даже интоксикации. Большой вред приносят грибы, повреждая всякого рода материалы и изде-

лия, порче подвержены даже металлические конструкции, не говоря уже об изделиях из дерева, кожи, бумаги и др.

Древоразрушающие грибы наносят существенный вред живым деревьям и деловой древесине, особенно при хранении и сушке. Поражая деревья, они могут стать причиной их преждевременной гибели, поскольку при ветровалах в первую очередь гибнут ослабленные деревья.

Человек издавна использует грибы в различных отраслях производства. Виноделие и хлебопечение — древнейшие наши промыслы были бы невозможны, не догадйся человек использовать полезные свойства дрожжевых грибов. Позже грибы стали применять при изготовлении некоторых видов сыров и в других отраслях пищевой промышленности. Первый антибиотик *пенициллин* был получен из гриба *пеницилла*, живущего в почве. Ученые не без основания считают, что в фармакологии у грибов огромное будущее.

Грибы используют для получения белковых веществ, применяя как дрожжевые грибы, так и некоторые шляпочные, которые культивируют как обычные сельскохозяйственные культуры. Используются грибы и в других производствах, в частности для получения лимонной кислоты, ферментов, витаминов.

Грибы играют огромную роль в жизни леса. Часть из них разлагает лесной опад, причем в этом участвуют как микроскопические, так и многие шляпочные грибы. Некоторые грибы образуют микоризу с деревьями, и это очень важно для деревьев.

Выращивание грибов в мире

Первые известные попытки выращивания грибов в искусственных условиях делались еще в 199 г. н. э. в Японии, а затем и в Китае. Это были попытки разводить один из видов древесного гриба — *пилолистника съедобного* — «сиитакэ», который растет в умеренном и субтропическом поясе Восточной Азии. В современной Японии

этот гриб выращивается на промышленной основе, и его ежегодная продукция достигает 200 тыс. тонн.

Пилолистник съедобный имеет и лечебную ценность: он снижает уровень холестерина в крови и замедляет развитие атеросклероза. Сейчас он массово продается и в России, является частым компонентом «корейских» салатов.

В тропиках Юго-Западной Азии и на Мадагаскаре традиционно выращивают на грядках из рисовой соломы *вольвариеллу подвальную*, которая встречается и в Европе. В последние десятилетия ее разводят и в Японии. Ежегодно, главным образом, в Японии и в Китае, выращивают около 20 тыс. тонн иудиного уха (аурикулярии уховидной). Разводят и некоторые другие виды аурикулярии, а также некоторые чешуйчатки, рядовки, дрожалки.

В целом во всем мире в настоящее время распространяется выращивание таких видов, как *вешенка обыкновенная* и *фламмулина бархатистая* (зимний гриб). Эти грибы можно разводить и любительски — древесину, проросшую грибницей, время от времени поливают водой, и в благоприятный период она дает плодовые тела. Годится для любительского выращивания и *строфария морщинисто-кольцевая* (кольцевик). Ее можно разводить и в природных условиях, и в саду на соломе, и в парнике. Ставят опыты и с другими видами, например, *навозником белым* и *трутовиком* (полипорусом) *бугристым*.

В мировом производстве грибов главную роль играют *шампиньоны*. Первые крупные плантации шампиньонов были заложены во Франции в середине XVII века. В 1707 г. граф Турнефор опубликовал в собрании трудов Французской академии наук первое описание технологии выращивания шампиньонов. Франция долго занимала ведущие позиции среди производителей этих грибов, и только во время второй мировой войны уступила первенство США, где ныне выращивается 180 тыс. тонн шампиньонов в год. Во Франции их собирают 140 тыс. тонн, а на третьем месте находится Тайвань с 105 тыс. тонн ежегодного сбора.

Шампиньоны выращивают не только в неиспользуемых для других целей подземных помещениях, но строят ныне и специальные надземные шам-пиньонники. Значение современного промышленного разведения грибов заключается прежде всего в том, что оно позволяет с небольшими затратами на малых площадях получать большое количество содержащих белки пищевых продуктов. Так, годовой урожай шампиньонов с 1 кв. метра грядок составляет от 50 до 120 кг. Если же грядки расположены в пять этажей друг над другом, то с 1 кв. метра занятой ими площади получают до 600 кг грибов в год. Укажем для сравнения, что с 1 кв. метра поля собирают в год примерно 3-5 кг картофеля, 0,3-0,5 кг пшеницы, 15-30 кг огурцов.

Все разводимые в промышленных условиях грибы принадлежат к числу видов, которые не нуждаются для своего роста в соседстве деревьев или других растений. Трубочатые и иные микоризные грибы, нуждающиеся в симбиотическом партнере, выращивать без деревьев не удастся. Правда, некоторые виды микоризных грибов можно разводить, инфицируя корневую систему дерева грибницей подходящего гриба. Вместе с ростом дерева растет и грибница, которая при благоприятных условиях начинает плодоносить. Так, например, можно разводить в лесу под соснами некоторые виды белых, маслят. Во Франции по этому принципу закладываются трюфельовые плантации. Молодые сеянцы дуба заражают лабораторной культурой гриба трюфеля черноспорового. Через шесть лет вблизи корней молодых дубов вырастают вкусные, ароматные плодовые тела трюфелей. Их ищут при помощи специально обученных собак и свиней. Но такой способ выращивания грибов нельзя считать промышленным; это скорее содействие их естественному распространению в природе.

Ведьмины круги

Грибница (мицелий) грибов обычно развивается из споры, нарастает по краю и постоянно увеличивается в разме-

рах. У одних грибов мицелий живет недолго, у других он — многолетний. У шляпочных грибов мицелий живет долго. Разрастается он радиально, так что пространство, занятое грибницей, увеличивается каждый год. При этом плодовые тела большинства шляпочных грибов образуются по периферии грибницы, т. е. кольцами. Долгое время считалось что грибные круги устраивает «нечистая сила», за что и прозвали их «ведьмиными кругами». Так, в Голландии крестьяне всерьез верили, что в грибных кругах по ночам черти сбивают масло и что коровы, питающиеся травой, взятой из этих кругов, дают плохое молоко. В Германии смотрели на грибные круги как на места пляски ведьм. В Швеции в древние времена грибные круги считались местами хранения заколдованных кладов, которые могут быть открыты только волшебникам.

На самом же деле грибные кольца устроены очень просто. Внутренние нити в середине грибницы быстро истощают почву, им некуда расти, и они постепенно отмирают. Наружные же нити быстро растут, питаются с избытком, и на них вырастают плодовые тела. В середине круга плодовых тел нет.

Каждый год грибница вырастает на 10-15 см. По такому примерному расчету можно установить возраст круга. Поскольку мицелий грибов очень живуч и долговечен, в некоторых малопосещаемых человеком местах возраст грибницы может достигать 500 лет. В лесах Бразилии был обнаружен «ведьмин круг» возрастом в 1500 лет, но подобные долгожители встречаются редко.

В наших лесах «ведьмины круги» редко бывают больше 3-5 м в диаметре, а возраст их не превышает 15-25 лет. Сильное разрушение грибницы вызывают выпас скота, лесоразработки и лесозаготовки. В местах с активным сбором грибов грибница не успевает залечить разрывы своих кругов и «ведьмины кольца» в таких местах встречаются редко. Чаще они сохраняются у таких грибов, как мухоморы, рядовки, денежки, сыроежки, луговые шампиньоны.

Дети богов

В разное время и у разных народов с грибами было связано много легенд, тайн и суеверий. Людей поражало и ставило в тупик само внезапное появление грибов, казалось бы, из ничего. Его связывали с действием росы, ударом молнии, испарениями гниющей органики, относили его просто к игре природы и т. п. Само собой и прежде всего грибам приписывали божественное происхождение. В одном из немецких травников XVI века о них сказано так: «Грибы называются детьми богов, ибо рождаются они без семян, не так, как другие». Были и альтернативные утверждения, что грибы — это изобретение дьявола.

Синдром Медичи

Еще древние римляне знали о ядовитых свойствах грибов и нередко использовали их в своей борьбе за власть как бесшумное и безотказное оружие. Утверждают, что грибами были отравлены французский король Карл VI, император Иовиан, папа римский Климент VII, император Клавдий. Кстати, последнему преподнесла их его жена Агриппина, мать будущего императора Нерона. Бледной поганкой был отравлен Эврипид — друг Сократа.

В поисках галлюциногенов

Одна тайна, связанная с волшебными грибами, оказалась очень живучей. Долгое время ученые не могли ее объяснить. Суть тайны заключалась в том, что в горных районах Мексики индейцы ночью ели божественные, волшебные грибы, впадали в забытие и полузабытие, видели старые красочные индейские орнаменты и картины из жизни своего прошлого.

Разгадка тайны волшебных грибов не приходила долго. Первые описания этих грибов дал испанский монах в XVI веке. Он сообщил, что индейцы страны ацтеков во

время различных обрядов употребляли какие-то волшебные грибы, вызывающие опьянение и галлюцинации. Грибы помогали жрецам устанавливать причины болезней и находить методы лечения. Подобные сведения бытовали почти до XX века. Многие в существование таких грибов не верили, но в 1936 году один из путешественников установил, что на юге Мексики до сих пор существуют таинственные языческие ночные обряды, во время которых туземцы едят какие-то сырые грибы и видят различные картины далекого прошлого.

Через несколько лет этими грибами заинтересовались американские путешественники Джон Уоссон и его жена Вера Павловна Уоссон. Они много лет увлекались научной этномикологией, то есть изучали влияние грибов на развитие культуры народов. В 1953 году они прибыли в Мексику. Индейцы отнеслись к ним с большой настороженностью, но исследователи были терпеливы и настойчивы. Они поселились в индейской деревушке и стали ждать случая. Случай пришел. У шамана заболел ребенок, а Вера Павловна была детским врачом и оказала ребенку своевременную помощь. Ребенок выздоровел. Отношения к пришельцам потеплели. Однако к тайне грибов они смогли прикоснуться только через 2 года. Уоссона допустили присутствовать при тайном грибном обряде. Это был первый белый человек, которому разрешили попробовать божественных, грибов. Под руководством старой шаманки в полутемной хижине присутствовавшие на обряде съели сырые грибы. Шаманка, раскачиваясь из стороны в сторону, рассказывала о своих видениях монотонным пением. Через некоторое время все присутствующие впали в какое-то странное полубезыбие. Уоссон пытался бороться с этим состоянием, но безуспешно. Сначала он увидел цветные индейские орнаменты, затем полубезыбные эпизоды своего детства. Обряд продолжался до утра, когда все уснули.

Так были получены данные о действительном существовании «волшебных» грибов. Однако Уоссону не поверили, уж слишком долго шли разговоры об этих гри-

бах. И вот организуется новая экспедиция. Для участия в ней приглашается французский миколог. Как все происходило, трудно сказать, но грибы были привезены и опробованы. Случилось чудо. Люди, никогда не видевшие индейских орнаментов, характерных цветных украшений одежды и жилищ, увидели их со всей ясностью. Значит, необыкновенные грибы действительно есть. Ученые стали искать ответ — что же действует, какое химическое вещество. Но столкнулись с трудностями — грибы не действовали на подопытных животных. Пришлось проводить опыты на себе. К изучению необыкновенных грибов подключились, кроме химиков, фармакологи и психиатры. Мексиканские грибы стали выращивать. И вскоре действующее начало было найдено. Тайна волшебных грибов раскрыта. Мир узнал псилоцибин.

Древняя пища

Грибы в пищу стали употреблять еще в глубокой древности. Блюда из них уже подавали в Вавилонии, Древней Греции и Древнем Риме. Классификацию грибов первым предпринял Плиний Старший, разделив их на две категории — съедобные и несъедобные. Особо ценился цезарский гриб, принадлежащий к съедобным мухоморам. Он был прославлен древнеримским полководцем и гурманом Лукуллом. Большая роль грибам отводилась на знаменитых лукулловых пирах.

При выполнении ритуальных обрядов индейцы племен майя и ацтеков употребляли в пищу шляпочные грибы, вызывавшие галлюцинации. Эти грибы считались божественными, изображения их найдены на стенах древних храмов.

В Древней Скандинавии существовали специальные отряды воинов-берсеркеров, съедавших перед битвой кусочки мухомора или выпивавших напиток из него. Под действием содержащихся в нем токсинов они впадали в состояние бешеной ярости, не чувствовали ударов оружия и ран и шли, сметая все на своем пути.

Черепашки тоже любят грибы

Грибами питаются белки, ежи, лоси, олени, черепахи и многие другие животные. Белки даже заготавливают грибы на зиму, развешивая их для просушки на сучках деревьев.

Наибольшие повреждения дикорастущим шляпочным грибам наносят насекомые, особенно двукрылые. Копшасщиеся в пораженных ими грибах тонкие белые с черной головкой «черви» являются личинками бурых грибных комариков, а более крупные желтые, без заметной головки — личинками настоящих мух и мух-форид. Встречаются в них и крупные желтоватые с короткими ножками личинки жука-щелкуна — так называемые проволочники или костяники.

Муравьи-грибоводы

Тропические муравьи и термиты не только питаются грибами, но и разводят их. Например, муравьи Атта из Южной Америки выращивают грибницу непосредственно в муравейниках. Для этого используют листья разных растений, приготавливая почву для своих теплиц.

Лучше мяса

Грибы — полноценный продукт питания, содержащий все необходимые вещества: белки, углеводы, жиры, витамины, минеральные соли, различные экстрактивные и ароматические вещества, которые обеспечивают рост и развитие человеческого организма, поддерживают его жизнедеятельность.

Сушеные белые грибы по количеству белков заметно превосходят говядину, крупу, хлеб. Усваиваемых белков в них вдвое больше, чем в говядине, и втрое больше, чем в рыбе. По питательности они превосходят яйца и колбасу, бульон из них втрое калорийнее мясного. Белки бело-

го гриба, шампиньона, дождевика по питательности не уступают животным белкам. Недаром издавна грибы в народе называют «лесным хлебом» и «растительным мясом». Заметьте: лесные виды грибов имеют более высокую питательность, чем культивируемые.

Домкрат отдыхает

В период бурного роста грибов давление в их плодовых телах достигает 750 кПа, то есть как в шинах 10-тонного самосвала. Городские жители неоднократно наблюдали пробитые грибами асфальтовое покрытие тротуаров, бетонированные полы складов и гаражей. В 1956 году в Москве у стены Манежа три шампиньона появились на свет, пробив асфальт толщиной в несколько сантиметров. В 1968 году семья шампиньонов, к изумлению очевидцев, пробила асфальт в центре Москвы у Большого театра.

Древнее царство

В настоящее время наиболее обоснованно предположение о том, что грибы произошли от бесцветных примитивных одноклеточных жгутиковых организмов, обитающих в воде, точнее, от их древнейших предков, которые были, вероятно, одними из первых обитателей первичных водоемов нашей планеты и среди которых еще нельзя было выделить ни типично растительных, ни типично животных организмов. Подавляющее большинство биологов склоняются сейчас к тому, что грибы — это самостоятельное царство живых организмов, существующее наряду с животными, растениями и вирусами. Эта гипотеза подтверждается и предполагаемым возрастом грибов по палеонтологическим данным. Ископаемые остатки грибов значительно беднее, чем таковые растений и животных. И все же известны отпечатки и окаменелости плодовых тел шляпочных грибов и трутовиков, отпечатки зараженных грибами листьев и других органов растений, гриб-

ницы в корнях растений (ископаемые микоризы), ископаемые споры, которых встречается особенно много. На основании этих данных предполагается, что грибы появились у самых истоков жизни в древнейшей геологической эре — архейской, около миллиарда лет назад. Именно этим возрастом датируются находки, сделанные в Австралии, где в соответствующих этому возрасту слоях были найдены зеленые водоросли и вместе с ними лишенные хлорофилла организмы, предположительно отнесенные к грибам. Находки на территории нашей страны, в юго-восточной части Якутии, относящиеся к той же эре, но чуть более позднему периоду (около 850 млн. лет назад), подтверждают существование уже достаточно сформированных грибных организмов.

В начале палеозойской эры, следующей за архейской, в кембрийский период (600 млн. лет назад) — в период господства водорослей и морских беспозвоночных животных — грибы уже достаточно сформировались и существовали как сапротрофы на органических веществах и как паразиты растений и животных. В каменноугольный период этой же эры (265 млн. лет назад) грибы достигли расцвета. В верхнекаменноугольных отложениях Англии в клетках корней некоторых ископаемых сосудистых растений были найдены следы грибных гиф, из чего можно заключить, что уже тогда возникло сложное сожительство грибов с растениями — микориза. Исходя из этого, для некоторых групп грибов время их ответвления на общем стволе развития грибов или время их появления как формирующейся отдельной группы грибов можно определить точнее. Например, широко распространенные и всем известные шляпочные грибы в большинстве своем связаны с корнями древесных пород, под которыми растут. Следовательно, вряд ли они могли появиться значительно раньше этих высших цветковых растений, что служит косвенным подтверждением времени появления этой группы грибов. Можно предположить, что, возникнув где-то одновременно с высшими растениями, шля-

почные грибы прошли с ними длительную совместную эволюцию, в результате которой гриб и дерево оказались тесно связанными в своем существовании.

Очень древними являются ржавчинные грибы, паразитирующие на многих зеленых растениях, в том числе и на папоротниках — древнейших наземных зеленых обитателях нашей планеты. Споры этих грибов найдены и на ископаемых остатках папоротников, относящихся к каменноугольному периоду. К реликтовым видам мелового периода мезозойской эры (130 млн. лет назад) относятся, по палеонтологическим данным, такие пустынные виды дождевиков, как подаксис пестичный и баттарея веселковидная, обитающие в настоящее время в основном в Казахстане и Средней Азии. Вероятно, отсутствие необходимости вести борьбу за пищу и место произрастания в таком пустынном месте позволили этим грибам выжить и сохраниться до наших дней.

Полного расцвета грибы достигли в третичный период (около 76-25 млн. лет назад) кайнозойской эры (в которой, кстати, живем и мы). Т. е. уже 70 миллионов лет назад существовали все группы грибов, которые известны сейчас.

Первая классификация

Первую попытку классификации грибов сделал Плиний Старший в своей «Естественной истории». Он разделил все грибы на две группы — съедобные и несъедобные. Такой чисто гастрономический подход к классификации объяснялся, видимо, тем, что в Древнем Риме грибы широко употреблялись в пищу, особенно же высоко ценились вкусовые качества цезарского мухомора. Его называли *болети*, и среди прочих съедобных грибов считали первым — *фунгорум принцепс*. Об этом грибе неоднократно упоминал Ювенал в своих «Сатирах», в частности он писал: «Бедным друзьям подают другие грибы, неважного сорта, *болети* — хозяину».

КАК СОБИРАТЬ ГРИБЫ

ОБ ОДЕЖДЕ

Если только не стоит великая сушь, грибник мокнет всегда. Не дождь — так роса, не роса — так болото. Есть два кардинально противоположных подхода, рассчитанные на то, чтобы сбор грибов был комфортным.

Первый — традиционный. Вы одеваетесь плотно; предпочтительна одежда из прорезиненной непромокаемой ткани. Новомодные полиэтиленовые накидки противопказаны, так как неповрежденными они остаются до первого случайного сучка или острой ветки. К тому же они создают парниковый эффект, и если вы (как я) очкарик, стекла будут запотевшими непрерывно. Куртка — обязательно с капюшоном (заодно лосиные мухи не тронут). Рукава лучше затягивающиеся. Сапоги высокие или очень высокие. Брюки заправляются в сапоги. Поскольку лесной сор и роса имеют тенденцию спускаться по заправленным брюкам прямо в сапоги, некоторые надевают непромокаемый фартук, закрывающий эти уязвимые отверстия. Стельки не должны быть картонными: они все равно отсыреют и расслоятся. Требуются стельки из толстой кожи. Вот вы и экипировались по правилам и совершенно защищены от враждебной влаги. Комарам и клещам сунуть нос просто некуда; пикирующие сверху лосиные мухи натываются на броню капюшона. В принципе это чуть облегченный вариант полной химзащиты. Остается только добавить противогаз.

Плюсы метода:

- вы сухи;
- вы не укушены;

- вы форсируете любые водные преграды и перемещаетесь по болоту как плавучий танк;
- вам тепло.

Минусы метода:

- представьте, что вам надо пройти около 20 километров;
- представьте, что распогодилось и стало жарко;
- представьте, что под броню все-таки пробрался крупный и агрессивный рыжий лесной муравей;
- представьте, что вы таки упали, промокли и как-то надо сушиться.

Второй вариант — полная противоположность первого.

Как и всякого грибника, вас кормят ноги, вам надо ходить и ходить, поэтому вы одеваетесь легко и свободно. Хлопковая рубашка, хлопковые брюки, хлопковые носки. Обувь — кеды из ткани. Возможно, кепка. В кармане — средство от комаров. Всё.

Плюсы метода:

- вы постоянно бодры и сохраняете неизменную активность весь отведенный для сбора грибов срок;
- вы не укушены комарами;
- вы не боитесь промокнуть и особенно спокойно чувствуете себя как раз во время дождя, так как при непрерывном движении между одеждой и кожей (а также в кедах) создается теплая водяная пленка, прекрасно сохраняющая от замерзания;
- в жару вам приятно.

Минусы метода:

- на дворе поздняя осень;
- вас сильнее царапают сучки и ветки;
- паутина липнет к глазам или очкам сильнее, чем когда вы в капюшоне;
- придя домой, вы выбираете клещей и лосиных мух.

Если вы поинтересуетесь, каким методом пользуюсь я, — что ж, это не секрет. Вторым.

О ТАРЕ И НОЖЕ

Грибы не собирают в сумки и полиэтиленовые пакеты, иначе вы принесете домой грибную икру. Тара может быть какой угодно, но обязательно твердой (корзина, ведро). Дно тары лучше всего выложить слоем сухой мягкой травы. Тара вентилируемая (корзина) всегда лучше тары сплошной (пластмассовое ведро). Из-за свойства быстро саморазогреваться грибы в невентилируемой таре запариваются, закисают и, главное, моментально червивеют и/или плесневеют, особенно в теплую влажную погоду. Я помню случай, когда рюкзак, плотно набитый шляпками осенних опят, «приехал» домой, во-первых, полностью проросший плесенью и, во-вторых, с температурой 50 °С (!) в центре «кома». Полную корзину с грибами удобно нести на спине в рюкзаке, при этом рюкзак не должен быть застегнут.

Нож — верный спутник грибника — может стать причиной серьезной опасности. Перебираясь через завалы и коряги, по мокрой траве, наконец, просто наступив на скользкий масленок, вы поскальзываетесь и начинаете падать (причем почти всегда вперед). Нож у вас, естественно, в свободной от корзины руке, вы инстинктивно вытягиваете ее вперед, острие ножа торчит вверх и направлено прямо в грудь или горло. Это не смешно, поскольку случаев самонасаживания на нож — масса.

По этому поводу есть ряд советов:

1. Нож не надо все время нести в руке — уберите его в ножны на пояс.

2. Нож можно носить привязанным к корзине и сразу после срезки грибов класть его в чехол, прикрепленный к внутренней стороне корзины.

3. Лучше, если кончик ножа будет округлым (как у столового), а само лезвие — не обоюдоострым, а заточенным только с одной стороны.

4. Складывающийся (перочинный) нож — тоже решение проблемы, если вы не устанете раз за разом открывать его и закрывать.

ОБ ОРИЕНТИРОВАНИИ

После многих лет походов и путешествий и, соответственно, наблюдений за другими людьми я понял, что свобода ориентации — качество во многом врожденное. Если оно вам не свойственно, компас превращается в лишний груз, который непонятно зачем надо тащить в лес.

В принципе, если у вас развито чувство направления (или чувство сторон света, называть можно как угодно), вы никогда не заблудитесь. Если такое чувство не развито (а это примерно 70% случаев), в дело вступают вспомогательные приборы и приметы. Приборы всегда надежнее примет.

К приборам относятся:

- компас;
- тандем часы + солнце;
- лесные квартальные столбы;
- карта местности;
- человек, который знает местность.

К приметам относятся:

- просеки и вырубки, дороги, реки и ручьи;
- линии электропередач;
- шум шоссе, железной дороги или аэродрома;
- южный склон муравейника;
- северная сторона дерева;
- человек, который еще пять минут назад считал, что знает местность.

Если вы все-таки решились отправиться в дальний грибной поход, с приборами и приметами придется познакомиться.

С компасом вроде бы все понятно. Главное — заранее не забыть определить, в какой стороне света лежит точка вашего выхода из леса. *Минусов* у метода нет, они возникают только при особых индивидуальных качествах грибника.

Имея при себе часы (даже электронные!), в солнечный день легко определить стороны света: летом солнце в семь утра находится на востоке, в час дня — на юге и в семь часов вечера — на западе. Один товарищ, правда, как-то заметил мне, что в час дня солнце находится не на юге, а над головой... *Минусы метода:* сломались часы; небо затянуто тучами; вы проплутали до темноты.

Все леса принадлежат каким-либо лесным хозяйствам (лесничествам). Лесники делят лесной массив на кварталы, обозначая границы кварталов по сторонам — просеками, а по углам — квартальными столбами. Высота квартального столба около метра, вершина его имеет форму четырехугольника. На каждой стороне (если он бетонный, то прямо на бетоне, если деревянный — то в затеси) водостойкой краской указан номер каждого из четырех прилегающих кварталов. Две наименьшие цифры принадлежат кварталам, расположенным к северу от столба. Соответственно, угол столба между двумя наименьшими цифрами всегда указывает строго на север. *Минусы метода:* нерадивость лесников.

Всегда хорошо начать подготовку к походу с изучения карты интересующей вас местности. Помогают ориентироваться просеки, дороги, реки и водоемы, высоковольтные линии. *Минусы метода:* далеко не все способны «читать» карту и переносить ее на реальный рельеф; редкость карт требуемого масштаба.

Довольно удобно ориентироваться по шуму машин, идущему от шоссе. В безветренную и недождливую погоду звук от автомобилей слышен за 3-5 километров. Если вы заблудились, можно смело идти на него.

Что касается примет биологических (деревья, муравейники и пр.) — я бы не советовал. Сам я, конечно, разберусь, не с первым встреченным муравейником, так с десятым, учтя общую тенденцию кругления и ряд других биолого-математических факторов. Но, не имея опыта в толковании такого рода примет, серьезно полагаться на них не стоит.

КОГДА, ГДЕ И КАК ХОДИТЬ

Когда

Чем раньше — тем лучше. Еще не жарко. Шляпки грибов блестят от росы и хорошо заметны. Еще лучше их видно от того, что лучи солнца пока косые, они как бы выхватывают гриб из общего пейзажа, подсвечивая его сбоку. В полдень солнце маскирует гриб, делая его неотличимым от листвы.

Известно, что чем более дальний маршрут выбран, тем лучше — в нехоженных местах грибов больше. А решиться на дальний маршрут гораздо легче, выйдя из дома за светло. Если вы проснулись ближе к обеду, то так или иначе будете вынуждены крутиться где-то неподалеку от жилья.

Если лес часто посещается, лучше всего устроить заезд в среду, четверг или пятницу. Начиная со среды грибы обычно уже успевают восстановить ряды, прореженные грибниками «выходного дня».

За большими грибными запасами для заготовок следует отправляться в период пика грибных волн, самое лучшее время для этого в нашей полосе — начало-середина мая, середина июля, вторая половина августа — сентябрь. Для души же за грибами можно ходить круглый год.

О появлении тех или иных грибов можно узнать, посетив рынок, где продаются грибы.

Где

Чем глубже в лес, тем толще партизаны. С грибами — наоборот. Чем лес темнее и выше, тем меньше в нем грибов. Исключением бывают лишь старые боры и дубравы. В целом грибы всегда тяготеют к мелколесью: любят ельники, осинники, березняки, во множестве растут в молодых сосновых посадках. Молодые леса всегда лучше прогреты солнцем, и это сказывается на обилии грибов. По

этой причине грибы избегают глухие чащи, буреломы, заболоченные лесные массивы и, наоборот, «обожают» рощи среди полей, лесозащитные полосы, опушки, просеки, края вырубок (особенно сосновых), перелески, заросшие редким лесом склоны оврагов и холмов. Но самое любимое место грибов — запущенные поля и выпасы, заросшие смешанным молодым лесом.

В дождливую погоду грибы предпочитают появляться там, где влаги меньше, то есть на сухих возвышенных, прогреваемых солнцем склонах, полянах, опушках, в удалении от сырых древесных стволов. Напротив, в жаркое засушливое лето можно смело идти на болото, если же такового поблизости нет, грибы надо искать в тени деревьев, под еловыми лапами, в густой траве, во впадинах между холмами.

Как

Перечитал старую книжку и нашел потрясающее описание, как нужно ходить в лесу. Оказывается, за грибами нужно идти группами по 3-5 человек. Один из членов группы назначается старшим. Ему вручается свисток, которым он должен не реже одного раза в 2 минуты подавать сигналы другим членам группы и мысленно отмечать их ответные возгласы. Члены группы обязаны условиться о направлении движения по компасу и схеме местности, а затем, постоянно перекликаясь, идти по лесу развернутым фронтом на расстоянии 5-10 метров друг от друга. Короче, дурдом на выезде. Я бы на месте старшего взял еще барабан и щенка бульдога.

Все-таки сбор грибов — это занятие если и не индивидуальное, то не шумное. Недаром грибную охоту называют тихой. Вспомните, какое раздражение вызывает галдящая, ломящаяся сквозь лес толпа...

Но это лирика, перейдем к практическим советам.

Проще всего «прочесывать» опушки и просеки, здесь особых премудростей нет. Главное — не забывайте, что

грибы могут довольно далеко убегать в траву от деревьев. Иногда стоит отойти метров на 5-10 от опушки в сторону поля, пошуршать в траве, и вы будете сказочно вознаграждены. Особые чемпионы (и по дальности, и по количеству) убегания в «поля» — белые, подосиновики, подберезовики, маслята и рыжики.

Почему-то наибольшие трудности, особенно у начинающего грибника, вызывает прочесывание классического леса, где нет полян и бурелома. Если лес однообразен, неопытный грибник бросается по сторонам, топчется, петляет, неоднократно выходит на свой же след. Большая часть местности остается необобранной. Особая «дерготня» начинается, если поблизости раздаются голоса конкурентов, которые вот-вот обдерут все грибы. Самый действенный способ поиска грибов в однообразном лесу — челночный. Для этого, выбрав определенную ширину «обрабатываемого» участка (оптимально — около 50 метров), грибник проходит его в одну сторону, потом, сдвинувшись на 2-3 метра вперед, возвращается назад и «нарезает» таким образом лесное пространство, как ломти хлеба, не оставляя неосмотренным ни одного метра, пропуская минимум грибов.

Вообще, не надо бояться грибников-соседей. Проверьте: если вы пристроитесь за кем-то и пойдете по его следу, вы найдете много грибов. Может быть, меньше конкурента, но незначительно. Вернитесь назад по своему следу. Грибы обязательно будут попадаться. Каждый человек видит лишь половину (пусть и большую) реально растущих вдоль его маршрута грибов. Тут играет роль множество факторов: его рост, манера движения, внимательность, опытность и даже число грибов, внешний облик которых он постоянно держит в голове. Опытный грибник способен выделить замаскированный гриб из общего хаоса лесного пейзажа на порядок эффективнее новичка, иногда по таким ничтожным признакам, что и сам до конца не будет уверен, что делал это сознательно. От роста тоже зависит немало. Вот пример: как-то я шел по

лесу с трехлетней дочкой. В силу неизбежности (наличие родителя в моем лице) в свои три года она знала грибы лучше, чем некоторые в тридцать. Она останавливает меня и говорит: «Чернушка!» Я чернушек не наблюдаю — кругом сплошной покров осенней листвы. Дочь наклоняется и выхватывает из-под листвы молодую чернушку. Через несколько секунд история повторяется, потом — снова и снова. Я грибов не вижу в упор. «Как ты их находишь?» — спрашиваю я, на что дочь резонно отвечает: «Вижу». Тут до меня доходит. Я выпускаю корзину, откладываю фотоаппарат и встаю на четвереньки, чтобы уравнивать наш с дочкой рост. Ё-мое! Чернушек-то море! И как она их так мало увидела? С высоты метра прекрасно видны просветы в опаде, сквозь которые проглядывают краешки черно-зеленых шляпок и ножек.

Поверьте мне: не бывает полностью обобранного леса.

От грибника требуется не только внимательность как наблюдательность, но и внимательность как способность правильно запомнить съедобный гриб и умение отличить его от похожего ядовитого. Следует знать основные отличия грибов-двойников и тщательно осматривать подозрительные грибы на предмет проверки. Это не блажь, осторожный подход иногда помогает сохранить здоровье и даже жизнь.

Вот советы начинающим грибникам на этот счет. При сборе грибов, которые вам уже знакомы, но у которых есть похожие ядовитые собраты, обязательно срывайте весь гриб целиком, ни в коем случае не срезайте только шляпку, особенно у зрелых грибов. Большая часть смертельных отравлений бледной поганкой происходит как раз из-за этого (шляпку зеленой формы бледной поганки путают с зелеными сыроежками, шляпку белой формы — с шампиньонами). Только при наличии целого гриба вы сможете с уверенностью оценить его признаки. Незнакомые грибы самому лучше и не собирать вовсе. Если хочется «освоить» какой-то новый вид, лучше всего обратиться к более опытному грибнику, который гриб пока-

жет и объяснит, на какие черты следует обращать внимание в первую очередь.

При сборе для лучшей сохранности при транспортировке грибы кладут в корзину шляпками вниз. Грибы с длинными ножками (подберезовики, подосиновики) лучше класть боком.

КАК РВАТЬ ГРИБЫ

Рвите как хотите. Хотите — режьте, хотите — отламывайте, хотите — выкручивайте. На состояние грибницы это не влияет совершенно, появлению будущих грибов не вредит никак. Поверьте ученому. Все остальное — слухи или результаты некорректных исследований.

О КЛЕЩАХ, ВРЕДНЫХ НАСЕКОМЫХ И ГРИБНЫХ ЧЕРВЯХ

Основные членистоногие враги грибника — это комары, жалящие мухи и слепни, оленьи кровососки, муравьи, клещи и (о чем мы все время забываем, а это — враг №1) личинки насекомых, повреждающие грибы.

Проблему с комарами вполне надежно решают соответствующие репелленты.

Для мух и слепней они толком не придуманы, поэтому приходится действовать руками. Хорошо, что нападают они в основном в солнечную жаркую погоду и не в самом лесу, а в поле, на широкой лесной дороге или у водоема. Только серая дождевка и златоглазик, особо противные мухи, в пасмурную погоду атакуют вас почти везде.

Оленьи кровососки (они же оленьи мухи и лосиные вши) нападают летом и осенью и по-своему льстят вам, принимая за крупное и сильное рогатое животное. Мухи находят на вашем теле доступный для них участок шерсти (скальп или бороду) и пытаются устроиться там для обзаведения потомством. Поскольку вы все-таки не лось, им это не удастся. Муха нуждается в полном и длительном

спокойствию, чтобы присосаться к телу и надолго остаться нетронутой на облюбованном месте. Лось и олень голову копытом не почешут, вы же цепкими пальцами непрошенную гостью извлечете. Максимум отрицательных эмоций, которые вы испытаете, — это то, что по вам очень противно ползают. Будучи совершенно плоской и невероятно цепкой, лосиная муха извлекается с большим трудом и проклятиями.

Муравей — это солдат. Он призван с рождения и чтит присягу. Особенно — рыжий лесной и обыкновенный красный. Поэтому, если вы встали на муравьиную тропу рыжих лесных муравьев и задумались, вам быстро напомнят. Если вы сели передохнуть на немного трухлявый пенек, облюбованный красными муравьями, вам напомнят по полной программе. Сам по себе укус муравья не страшен. Страшна муравьиная кислота, которую он впрыскивает в место укуса сразу после укуса. Это очень болезненно, при расчесывании — еще болезненнее, и в любом случае болит минут 10. Плохо и то, что муравей — не нежный комар. Если он ползет под штаниной, его запросто не прихлопнешь, и к тому же он кусает не однажды, а много и часто, до тех пор, пока вы его не извлечете. На фоне этих минусов есть два плюса: муравьиная кислота полезна для нашего организма и муравьи — это санитары леса.

О клещах и энцефалите вроде бы все сказано. Добавить особо нечего, просто будьте бдительны и помните, что икринкой и каплей коньяка клещ не выманивается...

Теперь поговорим о самом главном — грибных вредителях. Жуки-грибоеды, слизни и прочие крупные грибные грызуны, вплоть до мышей и белок, нам не помеха, вы или поможете им покинуть сорванный гриб, или они расползутся и разбегутся самостоятельно. А вот личинки насекомых, или, как их называют грибники, «грибные черви», не денутся никуда. По поводу грибных червей ходят слухи и мистические сведения, крайне далекие от истины. Я открою одну страшную тайну, и вы научитесь правильно относиться к этим созданиям и даже контролировать их действия.

Согласитесь, хоть раз в жизни, но вам приходилось слышать что-то вроде: «Если вам с корзиной возвращаться домой несколько часов, то один-единственный положенный туда червивый гриб может испортить все остальные. Они обязательно зачервивеют». Это, друзья мои, чистейшая мистика. Задумайтесь: число червей в конкретном червивом грибе конечно. Новым червям из ниоткуда не появиться. Если бы подобное утверждение соответствовало истине, то черви должны были бы обладать одним из трех следующих свойств. 1. Способностью пожирать грибы со скоростью царской водки, чтобы за пару часов пути уничтожить всю корзину. 2. Уметь почковаться, как дрожжи, или делиться, как амебы, чтобы резко нарастить свое количество для уничтожения добытых вами грибов. 3. Для тех же целей (т. е. для увеличения количества червей) за несколько минут оуклиться, превратиться в мух, отложить яйца в новые грибы, вылупиться, мгновенно вырасти и все-таки успеть попортить ваши сборы. Даже крайне далекий от биологии человек поймет, что это невозможно. Так почему же по приходе домой мы обнаруживаем, что крепкие красавцы боровики, белоснежно-стерильные при срезке, вдруг кишат юркими белыми червячками?

Пришло время открыть страшную тайну. Приготовьтесь.

НЕЧЕРВИВЫХ ГРИБОВ НЕ БЫВАЕТ

Да, господа и товарищи, именно так. * ЛЮБОЙ сорванный вами гриб ОБЯЗАТЕЛЬНО несет в себе либо яйца «червей», либо уже их самих. Просто гриб, который мы считаем червивым, содержит уже крупных, взрослых, упитанных червей. А гриб, который мы считаем нечервивым, несет совсем молодых червей или только еще их

* Это могут подтвердить медики. У них тоже есть поговорка: «Здоровых людей нет. Есть необследованные».

яйца. Почему? Потому что грибных мух в лесу — количество невероятное. Об этом можно судить хотя бы исходя из того, сколько их личинок содержится в одном-единственном червивом грибе. Вы же не считаете, что они слетаются на этот гриб со всего леса?.. Поэтому мухи не обходят своим вниманием ни один гриб. Они садятся на все грибы и яйца откладывают во все грибы без исключения. Соответственно, мы собираем грибы просто на разной стадии заражения. До того момента, как стадия станет визуальной (черви подрастут), гриб считается не червивым. При этом мухе не важно, большой гриб или маленький, и те, и другие она видит одинаково хорошо и посещает одинаково часто. Сравните размеры грибной мушки и гриба, и вам станет понятно, почему это так. Вам, например, проходя мимо, легче увидеть какой дом: пятидесятиэтажный или двухсотэтажный? Несомненно, одинаково легко оба.

Теперь еще кое-что. В каких условиях в лесу больше всего червивых грибов? Это знают все грибники: во влажную теплую погоду. При подобных благоприятных условиях крошечным червячкам, невидимым на срезе гриба, вполне хватит трех-четырех часов, чтобы развиться в довольно крупных червей. Запомним это, скоро сей факт пригодится.

При прочих равных условиях какие грибы менее червивы, а какие более? Тоже очевидно: старые грибы червивее молодых, рыхлые грибы червивее плотных. В чем здесь дело? Именно в плотности. Плотная мякоть грызется медленнее, чем рыхлая. Это видно даже на примере одного гриба: подберезовики, белые и прочие трубчатые грибы обычно червивеют именно с мягких трубочек, а не с твердой ножки или шляпки.

Давайте делать выводы.

1. Все грибы червивы.
2. Червивость каждого конкретного гриба находится на своей стадии (от незаметной до заметной).

3. Плотные грибы червивеют медленнее рыхлых.
4. Лучшие условия для быстрого зачервивления — влажная жара. В этих условиях: а) черви бодро питаются и быстро растут и б) плотные ткани грибов размягчаются и становятся гораздо более доступными для грибных червей.

Что же отсюда следует? Чтобы принести домой корзину нечервивых грибов, нам надо:

1. Собирать грибы по возможности в прохладную погоду или в октябре-ноябре, а также в мае.
2. Собирать молодые плотные грибы.
3. (И это главное!) Не создавать в таре для грибов условий для возникновения влажной жары. Как уже говорилось выше, в непроветриваемом объеме грибы моментально саморазогреваются. Черви скажут вам «спасибо».
4. Если по приходе домой у вас нет возможности переработать грибы немедленно, хранить их надо в самом прохладном месте из всех доступных, лучше всего — в холодильнике. Холод останавливает развитие грибных червей.

Вот, собственно, вся страшная тайна и все премудрости.

В ЛЕСУ И В ПОЛЕ

Совершенно естественно, что разные грибы предпочитают расти в разных местах. Для каждого вида грибов характерен свой «вкус» при выборе местожительства. Задумайтесь: обычно, говоря, где гриб предпочитает селиться, мы смешиваем два понятия — где гриб растет (тип ландшафта) и на чем он растет (тип субстрата). Часто это две большие разницы. К примеру, если навозники растут на навозе или хорошо унавоженной почве, они могут появиться не только на колхозном поле, но и в лесу, где недавно погуляло коровье стадо, и в городе на газоне, куда завезли почву из сельской местности. Если масленок растет в симбиозе с сосной, образуя с ней микоризу, он может появиться под одинокой сосной, стоящей среди бескрайнего поля, а не только в лесу и в посадках. Грибы, растущие на гниющей древесине, будут расти в любом типе леса (сосновом, еловом, березовом и т. п.), была бы эта самая древесина. А вот лиственничный масленок может вырасти только под лиственницей.

Исходя из этого предлагаю вам пусть поверхностно, но все-таки представить себе, какие бывают грибы по типу питания, а какие — по ландшафтному предпочтению. Осознав это, вы, попав в незнакомую местность, спокойно сможете предсказать, какие грибы окажутся в корзине. Разумеется, на это предсказание нужно еще наложить и фактор текущего сезона, но это — тоже не проблема. О динамике развития грибов подробно рассказано в разделе «Грибной календарь».

Все грибы по типу питания делятся на группы. Их довольно много, поэтому мы опишем только те группы, в которые входят интересующие нас (т. е. съедобные и ядовитые) виды.

Одна из крупнейших по видовому составу групп — *микоризообразователи*. К ним относятся все грибы, вступающие в симбиоз с деревьями, кустарниками и травами. Это все без исключения сыроежки и млечники, трубчатые грибы (белый, подосиновики и подберезовики, моховики, маслята, мокрухи), мухоморы и поплавки, лисички, все паутинники, многие рядовки и гигрофоры. Иногда один вид гриба может образовать микоризу только с одним видом дерева, иногда с несколькими, реже — с очень многими. К примеру, масленок лиственничный образует микоризу только с лиственницей, масленок зернистый — со всеми видами двухиглых сосен, а белый гриб обыкновенный — с 27 различными древесными породами.*

Другая большая группа грибов — *обитатели лесной и полевой подстилки*. Грибница их развивается в листовом, хвойном опаде, на упавших веточках, плодах, слущившейся коре, отмершей части травяного покрова и прочем растительном мусоре, не проникая при этом в гумусовый слой почвы. Самые большие любители подстилки — грибы из семейства рядовковых. Это многочисленные негниючники, денежки, мицены, говорушки. Много обитателей подстилки и среди рогатиков.

Следующая группа населяет *гумусовый слой почвы*. Грибница таких видов распространяется по самому нижнему, уже переходящему в почву слою подстилки и собственно в почве. Грибы этой группы встречаются как в лесах, так и среди открытых ландшафтов. Это различные крупные говорушки и рядовки, шампиньоны, зонтики, навозники, полевки, волоконницы, некоторые грибы из семейства гигрофоровых. Именно из-за глубокого залегания грибницы грибы этой группы очень мало зависят от погодных условий.

* Та же неравноценная ситуация имеет место и с самими деревьями. К примеру, сосна может образовывать микоризу почти с 200 видами грибов, береза — примерно со 150, у ели грибных партнеров уже менее 100, а у осины их не наберется и 20.

Разрушители древесины — большая группа преимущественно лесных грибов. Такие грибы развиваются на отмерших участках стволов и корнях живых деревьев, сухостое, валежной древесине, пнях, древесине, погребенной под слоем почвы, но не на живых деревьях, то есть не являются паразитами. Сюда входит огромное разнообразие трутовиков, вешенки, опята и ложные опята, чешуйчатки, различные рядовковые грибы, плутеи, некоторые дождевики. Среди древесных грибов наблюдается четкая предпочтительность к определенному типу древесины: лишь очень немногие из них «не замечают», на чем растут — на свежей древесине или гнилой, лиственной или хвойной. К таким «всеядным» относятся мицена серо-розовая, плутеи, чешуйчатка чешуйчатая, вешенка устричная. На древесине хвойных пород предпочитают расти ложноопенок кирпично-красный, гифолома маковая, чешуйчатка пламенная. На лиственной древесине встречаются летний опенок, денежка широкопластинчатая, зимний гриб.

Паразиты растений представлены немногими видами, но встречаются массово. В первую очередь это осенний опенок, паразитирующий более чем на 200 видах древесных, кустарниковых и даже травянистых растений. Среди прочих можно отметить зимний гриб и некоторые чешуйчатки.

К *копрофилам* относятся грибы, обитающие на экскрементах животных, преимущественно травоядных. Среди них мы собираем различные навозники.

Все прочие группы грибов по типу их питания не содержат значительного количества съедобных видов. Сюда относятся, например, *карбофилы* (грибы, растущие на горячих и кострищах), *бриофилы* (грибы, растущие на мхах), *гербофилы* (грибы, растущие на травах) и некоторые другие.

Особую промежуточную группу составляют грибы, растущие на определенном субстрате, но не использующие его как питание. В нашей полосе это относится к ви-

дам, селящимся на песке, так называемым *псаммофилам*. Для микоризных грибов в песке нет питательных веществ, поэтому они селятся обязательно рядом с деревом-хозяином. Среди микоризообразователей, предпочитающих песок или песчаную почву, следует назвать мокрухи (еловую, сосновую, розовую), перечный гриб, маслята желтый и поздний, лаковицу розовую, некоторые волоконницы. Из прочих грибов на песке поселяются многие шампиньоны и псатиреллы.

Теперь давайте рассмотрим грибы с точки зрения предпочитаемой ими местности. Начнем, естественно, с леса.*

СОСНОВЫЕ ЛЕСА

Это самый продуктивный тип леса. Аналогичны по свойствам сосновые посадки (самые урожайные — на местах бывших песчаных карьеров) и сосновые лесозащитные полосы.

На почве: белый гриб сосновый, белый трюфель, говорушка воронковидная и серая, горькушка, гриб-зонтик большой, дождевик жемчужный, желчный гриб, зеленушка, колпак кольчатый, козляк, лаковица розовая, лопастник бороздчатый, масленок болотный, зернистый и поздний, млечник белый, обыкновенный и серо-розовый, масленок желто-бурый, моховик зеленый, мокруха сосновая, мухомор серо-розовый, овечий трутовик, подгруздок черный и черно-белый, перечный гриб и польский гриб, плютей олений, поплавок серый, рогатик

* Как здесь, так и в других местах книги указания местообитания: «сосновый лес», «березовый лес» и другие — обозначают, как правило, не лес, а древесную породу, в ассоциации с которой обитает тот или иной вид гриба. Лес может быть, например, березовым, но при незначительной примеси в нем сосен или даже отдельных деревьев сосны под ними будут расти грибы, характерные именно для соснового, а не березового леса.

желтый и язычковый, рыжик сосновый (обыкновенный), рядовка серая и фиолетовая, ежевик черепитчатый, свинушка толстая, синяк, сморчок конический, строчок обыкновенный и осенний, сыроежка болотная, буреющая, разнопластинчатая, жгуче-едкая, желтая, ломкая, пищевая, родственная, розовая, серая, сереющая и кроваво-красная, чеснокник.

На древесине: ежевик коралловидный, ложная лисичка, ложноопенок серопластинчатый (гифолома маковая), опенок осенний и желто-красный, плетей чернокрайний, свинушка толстая.

ЕЛОВЫЕ ЛЕСА

На почве: белый гриб еловый, гриб-зонтик большой, груздь желтый, дождевик жемчужный и шиповатый, ежевик желтый, колпак кольчатый, лаковица розовая, лопасти бороздчатый, масленок зернистый, моховик зеленый, млечник бурый и мясо-красный, мокруха еловая, молочай, поплавок серый, овечий трутовик, перечный гриб, подгруздок белый и черный, рогатик язычковый, рыжик еловый, свинушка тонкая, сморчок конический, строчок обыкновенный, сыроежка блестящая, желчная, невзрачная, лиловатая, охристо-желтая, родственная, синяя, цельная и сыроежка Келе, чеснокник, шампиньон лесной.

На древесине: ложноопенок серопластинчатый, плетей олений, свинушка толстая.

ЛИСТВЕННИЧНЫЕ ПОСАДКИ

Лиственничные леса в средней полосе не встречаются. Но посадки лиственницы многочисленны, часто попадает она и в лесозащитных полосах. Посещать посадки лиственницы имеет смысл из-за лиственничного масленка, который порой дает огромные урожаи.

На почве: лопастник бороздчатый, масленок лиственничный, моховик зеленый.

ДУБОВО-ШИРОКОЛИСТВЕННЫЕ ЛЕСА

Интересное дело и редкий случай для леса: чем дубрава или липняк старше, тем грибов в них обычно больше. С другими лесами такое правило не работает (за исключением старых беломошных сосняков).

На почве: белый гриб дубовый, говорушка воронковидная и серая, груздь дубовый и перечный, дождевик жемчужный и шиповатый, дубовик обыкновенный, ежевик желтый, головач продолговатый, подвишенник, каштановый гриб, лаковица розовая, лисичка настоящая, лопастник курчавый, млечник буроватый, жгуче-млечный, неедкий и нейтральный, молочай, моховик зеленый и красный, поплавок серый, подгруздок частопластинчатый, полубелый гриб, скрипица, сморчок настоящий, сыроежка разнопластинчатая, желчная, буреющая, золотисто-желтая, зеленоватая, пищевая и цельная, сморчковая шапочка.

На древесине: гриб-баран, вешенка обыкновенная (устричная), легочная и рожковидная, дождевик грушевидный, ежевик коралловидный, летний опенок, ложноопенок кирпично-красный, опенок осенний, печеночница, плютей олений, ложноопенок Кандолля, трутовик чешуйчатый и серно-желтый.

БЕРЕЗОВЫЕ ЛЕСА

Второй после соснового бора тип леса по продуктивности грибов.

На почве: белый гриб березовый, подберезовик болотный, обыкновенный и разноцветный, валуй, волнуш-

ка белая и розовая, лисичка серая (вороночник рожковидный), говорушка воронковидная и серая, гриб-зонтик большой, груздь настоящий и черный, дождевик жемчужный, ежевик желтый, головач мешковидный и продолговатый, подвишенник, ложноопенок кирпично-красный, лаковица розовая, лисичка настоящая, млечник обыкновенный, сладковатый и умбровый, моховик зеленый и красный, мухомор серо-розовый, поплавок белый, желто-коричневый, серый и шафранный, подосиновик белый и желто-бурый, подгруздок белый и черный, серушка, синяк, скрипица, сморчок настоящий, сыроежки бледно-зеленая, буряющая, желтая, зеленоватая, красивая, невзрачная, лиловатая, пищевая и сине-желтая, чеснокник, чешуйчатка золотисто-желтая, сморчковая шапочка.

На древесине: вешенка обыкновенная, ежевик коралловидный, дождевик грушевидный, летний опенок, ложноопенок кирпично-красный, опенок осенний, плютей олений, ложноопенок Кандолля, чешуйчатка золотисто-желтая.

ТОПОЛЕВЫЕ И ОСИНОВЫЕ ЛЕСА

Достаточно сырые и темные, но все-таки урожайные леса.

На почве: валуй, говорушка воронковидная и серая, гриб-зонтик большой, груздь осиновый, дождевик жемчужный, грушевидный и шиповатый, ежевик желтый, головач мешковидный и продолговатый, лаковица розовая, лисичка настоящая, лопастник ямчатый и курчавый, млечник лиловеющий, неедкий и сладковатый, моховик зеленый и красный, мухомор серо-розовый, поплавок серый, подосиновик красный, подгруздок белый и черный, серушка, скрипица, сморчок конический, сыроежка желтая и невзрачная, чеснокник, шампиньон лесной, сморчковая шапочка.

На древесине: вешенка обыкновенная, дождевик грушевидный, ежевик коралловидный, зимний гриб, летний опенок, ложноопенок кирпично-красный, опенок осенний, плутей олений, псатирелла (ложноопенок) Кандолля, трутовик серно-желтый, чешуйчатка золотисто-желтая.

ОЛЬХОВЫЕ ЛЕСА

Это бедные, темные, мокрые, мрачные места. Редко кто забредает сюда в поисках грибов. И тем не менее...

На почве: волнушка розовая, дождевик жемчужный, лаковица розовая, млечник сладковатый, подгруздок белый, сыроежки зеленоватая и буреющая.

На древесине: вешенка обыкновенная, летний опенок, ложноопенок кирпично-красный, опенок осенний, ложноопенок Кандолля, трутовик серно-желтый, чешуйчатка ольховая.

БОЛОТА

На самом деле болотных грибов не существует. Есть лишь любители сфагнома, а уж на болоте мох растет, в заболоченном участке леса, на мокнущем лугу или еще где-то — вопрос второй. Понятно, что в подавляющем большинстве случаев сфагновый мох наличествует именно на болоте. Отсюда и представление о некоторых грибах как типично болотных, отсюда и их названия — приболотник, подберезовик болотный, сыроежка болотная, масленок болотный, галерина болотная и т. п.

На почве или среди мха: горькушка, козляк, лаковица розовая, млечник серо-розовый, сыроежка болотная, жгуче-едкая и ломкая, подберезовик болотный и разноцветный, масленок болотный, моховик желто-бурый (масленок желто-бурый).

ПОЛЯ, ЛУГА, ОГОРОДЫ

И лес, и болото обычно гораздо урожайнее поля и луга. Однако, если вам посчастливилось попасть на выпасаемые поля или окрестности фермы в период массового развития шампиньонов, вы поймете, что значит «плотный грибной покров». У грибника возникает особое состояние, когда он видит сплошной белоснежный слой, уходящий к горизонту, с редкими, незначительными просветами травы и почвы...

На почве: гриб-зонтик высокий и полевой, дождевик жемчужный, головач мешковидный и продолговатый, лангерманния гигантская (дождевик гигантский), луговой опенок, навозник белый и серый, порховки свинцово-серая и чернеющая, рядовка скученная, феолепиота золотистая (зонтик золотистый), шампиньоны обыкновенный и полевой.

ГРИБНОЙ КАЛЕНДАРЬ

Всем известно, что появление тех или иных грибов связано с *сезоном*. Время года и текущие погодные условия определяют, каким грибам пришло время появиться на свет, каким подождать, а каким и вовсе пропустить свою очередь в ожидании лучшей доли.

Когда говорят о сезонной динамике плодоношения грибов, обычно не задумываясь смешивают сразу аж три подхода к этому вопросу. Между тем имеет смысл различать плодоношение грибов по пикам массовости (и это первый подход, описывающий грибные «волны» с их «гребнями» и «провалами»), по появлению и преобладанию в данное время тех или иных грибов, хорошо это время характеризующих (это второй, так называемый аспектный подход) и, наконец, формально, по месяцам, просто отмечая, что растет в апреле, а что в октябре (это третий подход).

Первый и третий подходы найдут свое отражение в приведенном ниже помесечном описании. С тем же, что такое *грибные аспекты*, мы познакомимся прямо сейчас.

Аспект грибного покрова — это, во-первых, характерная подборка грибов для данного фенологического сезона и, во-вторых, наиболее яркие и обильно плодоносящие представители этой подборки. Именно по ним можно судить, что наступило время такого-то аспекта, такого-то фенологического сезона.

Итак, первый аспект развития грибного покрова — **ранневесенний**. Он начинается с середины апреля и длится примерно до середины мая. Показательные виды — различные сумчатые грибы (сморчки, строчки, саркосцифа и пр.). Грибы предпочитают появляться на

южных склонах, на прогретой древесине, на светлых опушках и просеках.

Следом идет **весенний** аспект. Он начинается в середине мая и заканчивается в середине июня. О его приходе сообщают развившиеся в массе стробилурусы и майский гриб. Сумчатые грибы продолжают обильно плодоносить.

Раннелетний аспект вступает в свои права с середины июня и заканчивается примерно в середине июля. Показатель наступления раннелетнего аспекта — летний опенок, который начал встречаться не единично, а повсеместно. Другие аспектные виды — денежка широкопластинчатая (с. 124), плютей олений, вешенка устричная, лисичка желтая.

Летний аспект сменяет раннелетний и длится до середины или конца августа. Он соответствует массовому развитию микоризных грибов, накопивших наконец-то достаточно тепла для плодоношения. Появляются разнообразные и многочисленные сыроежки, белые грибы, подосиновики и подберезовики, моховики, маслята, свинушка тонкая, поплавки и мухоморы, млечники, рядовки.

Осенний аспект начинается в разные годы в разное время, это сильно зависит от погодных условий в течение июля и августа. Главные виды, показывающие его наступление, — осенний опенок и строфария сине-зеленая. Появляются многочисленные рядовки и паутинники, начинается массовое плодоношение подосиновиков и подберезовиков. Заканчивается этот период обычно в конце сентября.

Позднеосенний аспект начинается в конце сентября — начале октября и заканчивается концом октября — началом ноября. Самые яркие грибы этого аспекта — рядовка серая и фиолетовая, а также многочисленные гигрофоры. Наличествуют различные вешенки и зимний гриб, некоторые говорушки и денежки.

И наконец, завершается грибной год **зимним** аспектом, который длится с ноября до середины апреля. Его съедобные аспектные виды — вешенки и зимний гриб.

АПРЕЛЬ

Апрель знаменует разгар первого периода весны — **снеготаяния**. Первые проталины в поле появились уже в начале месяца. Пропадает снеговой покров, начинают очищаться ото льда водоемы.

В апреле появляются наши первые цветы — подснежники. А вместе с ними начинают свой рост и подснежники-грибы. Именно поэтому я считаю апрель первым грибным месяцем и помещаю его в начале грибного календаря.

Самые главные грибы, растущие в апреле, — это, конечно, сморчки, строчки и их родственники. Именно эти сумчатые грибы по праву могут считаться открывающими новый грибной сезон года.

Уже в середине апреля в самых различных типах леса на плодородных участках перегнойной почвы появляется сморчок настоящий. Нередко он растет на опушках, на местах старых гарей, в посадках, на вырубках, вдоль дорог. Обычно можно встретить только одно плодовое тело в одном месте; группами сморчок настоящий плодоносит редко. Очень похож на него сморчок обыкновенный, отличающийся серыми тонами шляпки.

Одновременно с предыдущими видами и в тех же местах трогаются в рост сморчок конический, отличающийся остроконической формой шляпки.

В самом конце апреля в липняках и осинниках появляются сморчковые шапочки, или, как их еще называют, колпачки.

Нечто среднее по внешнему виду между сморчками и сморчковой шапочкой представляет собой еще один довольно редкий позднеапрельский сморчковый гриб — сморчок полусвободный.

Сразу же после схода снега начинает расти строчок обыкновенный, предпочитающий светлые опушки, вырубки, посадки, обочины дорог и песчаную почву. Нередко большими группами появляется вместе с ним его родствен-

ник — строчок гигантский, растущий в лесах с присутствием березы.

В хвойных и смешанных лесах появляется близкий родственник строчков блюдцевик жилковатый. Растет он обычно небольшими группками по 2-3 гриба на песчаной почве у дорог, оврагов, по берегам ручьев, на вырубках.

Настоящее украшение леса в апреле (а иногда уже и в конце марта) — похожий на глубокую тарелку съедобный сумчатый гриб саркосцифа киноварно-красная (пецица красная), растущая на погруженных в почву веточках одиночно или небольшими группами.

Во второй половине месяца к сумчатым грибам присоединяются и грибы пластинчатые. На прогретых гнилых пнях высыпает съедобный навозник мерцающий. Одними из первых в хвойных участках леса, особенно на прогреваемых опушках, появляются растущие на еловых и сосновых шишках маленькие съедобные грибки стробилурусы (шишковики). Немного позже, когда от снега начинают очищаться ельники, на старых еловых шишках появляется еще один интересный гриб — мицена шишколюбивая. К концу мая она уже исчезнет.

Из других пластинчатых грибов, растущих в апреле, можно назвать фламмулину, однако количество ее в это время очень невелико.

Что касается трутовиковых грибов — собираем березовую губку и чагу.

МАЙ

В первой декаде мая наступает **разгар весны**. Этот сезон продолжается около трех недель — от зеленения берез до зацветания рябины и сирени. Последний сезон весны — **предлетье** — время перехода от весны к лету. В Европейской части России продолжается около трех недель и длится от зацветания рябины и обыкновенной сирени до зацветания шиповника (что приходится уже на первую декаду — середину июня).

Хотя в мае за грибами у нас почти никто не ходит, между тем количество пригодных для сбора съедобных видов превышает шестьдесят.

Из сумчатых грибов продолжают плодоносить сморчки и строчки, сморчковая шапочка, блюдцевик жилковатый, саркосцифа киноварно-красная. К ним в середине мая присоединяется блюдцевик розово-красный, предпочитающий лесную подстилку и разложившуюся древесину, а также растущая в траве алеврия киноварно-красная. Появляются различные виды пециц.

Подходящие для сбора трутовиковые грибы, с декабря представленные в основном только березовой губкой и чагой, умножают свои ряды. Появляется очень ароматный, съедобный в молодом возрасте трутовик серно-желтый. Вновь трогаются в рост щелелистник.

Начинают расти дождевики. Одним из первых среди них на прогреваемых лесных опушках, лугах, выгонах, в садах появляется головач круглый. В конце месяца на лесных опушках и полянах большими группами вырастает головач продолговатый. У вешенки устричной последние плодовые тела постарели еще в марте. Теперь у нее отдых — грибница набирается сил для нового плодоношения, которое начнется в июне. Зато со второй декады мая появляются ее родственники — вешенки легочная и рожковидная. Возобновляют плодоношение представители того же семейства (вешенковых) — трутовики чешуйчатый и зимний.

В первой половине мая появляется и первый ядовитый гриб — энтолома весенняя (апрельская) (с. 82).

С середины месяца уже можно встретить обыкновенный подберезовик. На открытых травянистых ландшафтах появляется дикая (или вторично одичавшая) форма шампиньона культурного, а в городе можно найти еще один вид, почти всегда селящийся на утоптанной почве вдоль дорог и шоссе, — шампиньон двукольцевой.

На пнях и упавших стволах, а также на кучах опилок и других древесных отходов вырастают первые плодовые тела плютея оленьего.

У жилья, на полянах, опушках, лугах и выпасах появляются навозники белый и серый, а в лесу на различной древесине продолжает расти навозник мерцающий. Растут и родственники навозников — псатиреллы (Кандолля и водолюбивая)

Но особого разнообразия, так сказать, с первых шагов, достигают рядовковые грибы. Появляются несколько видов денежек (в том числе опенок весенний), чесночники, некоторые рядовки.

Среди травы по обочинам дорог, на опушках, полянах и лугах в конце мая начинается плодоношение лугового опенка. На древесине появляются первые летние опята.

Во второй половине месяца можно найти сосновый белый гриб и первые желтые маслята.

И наконец, настоящим (на мой взгляд) гастрономическим украшением месяца является майский гриб. Он появляется в последней декаде мая и плодоносит до середины июня. Характерный сладковатый вкус этого крупного, крепкого красавца (внешне он довольно-таки походит на культурный шампиньон) не уступает ни одному из лучших наших грибов — ни белому, ни лисичке, ни шампиньону. Майский гриб селится среди травы или на открытых ландшафтах, или в редколесье, на опушках. Встречается он и в парках.

Это, конечно же, не все съедобные грибы, которые можно найти в мае. Однако можете быть уверены: вернуться без грибов из майского леса практически невозможно!

ИЮНЬ

В начале июня завершается последний сезон весны — предлетье — и наступает первый летний период — начало лета. **Начало лета** отсчитывают с зацветания шиповника и малины. Идут самые светлые в году сутки.

Какие съедобные грибы «стартуют» в первой половине первого летнего месяца? Это так называемые в народе

«травники». Одними из самых скорых высыпают полевки (ранняя и жесткая). Одновременно с ними появляются различные млечники: волнушки (розовая и белая), горькушка (вырастает на прогретых окраинах болот). Снова радует своими нежными тонами лаковица розовая, начинает расти мицена чистая. В ельниках начинается плодоношение мокрухи еловой. Появляются первые мухоморы: серо-розовый (съедобный) и пантерный (ядовитый). Видимо, с последнего берет пример и ядовитая свинушка тонкая. На болотах пробивается сквозь сфагнум второй в году подберезовик — болотный. Выждав где-то неделю, за красным подосиновиком (первые плодовые тела которого начали расти еще в мае) стартует подосиновик желто-бурый.

Продолжают расти сморчки и строчки, стробилюрусы, вешенки, майский гриб, сосновый белый гриб и обыкновенный подберезовик, появившиеся в мае различные виды дождевиков, плетей олений, денежка лесолюбивая (она же опенок весенний). Увеличивает объем присутствия желтый масленок.

Во второй половине июня грибное буйство нарастает.

Сразу и прочно первенство по плодоношению занимает летний опенок. Появляются шампиньоны (двухкольцевой, двуспоровый, обыкновенный) и некоторые сыроежки. На лиственных деревьях начинает расти съедобный трутовик серно-желтый. Вкусная мелочь (чесночники, луговые опята) становится вполне обильной.

Собственно говоря, начинается первая серьезная летняя «волна» грибов.

ИЮЛЬ

Начало июля соответствует последним дням начала лета. Где-то в интервале между 5-м и 15-м числами к нам приходит **полное лето**. Это самое теплое и благодатное время. В самом начале периода зацветает липа (крупнолистная липа зацветает на пять-шесть суток раньше), за-

вершается он в конце месяца и совпадает с восковой спелостью озимой ржи.

Весенних грибов больше нет. Сморчки и строчки исчезли, уступив место истинно летним видам. В полях выметываются шампиньоны, зонтики и навозники. Лесные шампиньоны и зонтики также не отстают от своих открытоландшафтных родственников. Растут лисички, сыроежки, подгруздки и разнообразные млечники, массово выметываются говорушки и рогатики. Растут белые, подберезовики, подосиновики, моховики, маслята. Но — не слишком обильно. И не очень глубоко в лесу, а все больше по опушкам. Разнообразие грибов становится столь велико, что перечислять их не имеет смысла.

Первая грибная волна затухает обычно в первой декаде августа.

АВГУСТ

В начале августа наступает **спад лета**. Этот последний летний период приходит в пору полного созревания озимой ржи и начала ее уборки. К концу спада лета собираются в стаи грачи и скворцы. Во второй половине августа начинается первый сезон осени — **начало осени**, — который мы можем определить по первым пожелтевшим листьям березы, липы и вяза.

Первые две декады августа — условный перерыв между двумя летними грибными «волнами». Это не значит, что грибов в это время нет или даже мало. Но все-таки некое затухание, некий перерыв чувствуется. Грибы, как бы устав от раннелетней гонки, копят силы на новый, более основательный рывок. Сигналом прихода второй большой «волны» служит появление рядовок, говорушки серой и осеннего опенка. Увеличивают разнообразие семьи сыроежек, рядовок, млечников и моховиков. Созревают на древесине чешуйчатки. Появляются деликатесы — грузди и рыжики. Белых, подосиновиков и подберезовиков тоже много, как и лисичек. Во второй поло-

вине августа успевает появиться и исчезнуть осенний опенок. Это «разведка», пик плодоношения даст его вторая, уже сентябрьская попытка.

В августе и начале сентября наступает «пик» плодоношения съедобных грибов не только с точки зрения видового разнообразия, но и, так сказать, по биомассе. Это лучшее время для заготовок.

СЕНТЯБРЬ

Начало осени идет почти до конца сентября, сменяясь в последней декаде месяца **золотой осенью**. Золотая осень — пора самой яркой осенней раскраски листвы и ее массового опадания.

Примерно в конце первой декады месяца приходит третья (и последняя) грибная «волна», на гребне которой находятся позднелетние виды: белые, подосиновики, подберезовики, рыжики, волнушки и т. п. К ним присоединяются уже осенние виды: рядовка фиолетовая, шампиньон лесной, моховик желто-бурый, опенок осенний. Во множестве (чего еще не было в августе) появляются паутинники. Но по живой массе «рулит» вездесущий осенний опенок.

ОКТАБРЬ

Золотая осень завершается к последней декаде месяца. Нередки заморозки, по низинам с вечера поднимаются туманы. На юг потянулись последние стаи журавлей, отлетают грачи и скворцы, с севера прикочевывают снегири. Временами может идти снег. К концу октября оголены липы, клены и осины. В это время наступает третий осенний период — **глубокая осень**, — который длится с завершения листопада березы и осины до выпадения первого снега и завершается уже в ноябре.

В октябре число видов грибов все еще очень велико. Продолжают плодоносить почти все летние виды и

все без исключения осенние. Очень обильны рядовка фиолетовая и зеленушка. Начинают появляться любители настоящей прохлады — гигрофоры. В удовлетворительном количестве встречаются млечники (особенно горькушка), много говорушек и рядовок, желтых лисичек, ежевиков, ложных лисичек, вешенок, по-прежнему попадают осенние сумчатые грибы — лопастники (длинноножковый, ямчатый, курчавый и др.), осенний строчок. К концу месяца сходят различные виды белых грибов, почти все виды подберезовиков и подосиновиков, польский гриб, многие моховики, рыжики, грибы-зонтики, шампиньоны, сыроежки (кроме 5-10 видов, которые будут расти аж почти до декабря), поплавки, рогатики, некоторые дождевики. До самого конца месяца встречаются колпак кольчатый и другие съедобные паутинники (около 20 видов). Маслят полно (желтый, зернистый, болотный), часто в последней декаде месяца особый урожай может выдать масленок лиственничный.

НОЯБРЬ

Ноябрь — самый холодный осенний месяц. Он приходится на последний фенологический сезон осени, называемый **предзимьем**, и на первый фенологический сезон зимы — **первозимье**. Погода обычно неустойчива до последних чисел ноября, когда после резкого похолодания наконец наступает настоящая зима. Выпадает прочный снеговой покров...

Ноябрь — очень интересный по видовому составу грибов месяц. В это время (особенно если ноябрь выдался теплым) можно одновременно встретить грибы всех четырех сезонов года. Если вам повезло, вы найдете в начале месяца грибы, характерные для осеннего или даже раннеосеннего и позднелетнего сезонов, а то и вообще весенние виды. В течение всего месяца плодоносят позднеосенние и раннезимние грибы.

Вообще, в ноябре с грибами дела обстоят так же, как в Индии с хищными млекопитающими: только там одновременно можно встретить львов, тигров, медведей и волков.

Поход в лес в это время может обернуться самыми интересными наблюдениями и находками.

Вот, пожалуйста, пример. В 2002 году в самом начале месяца я нашел в ельнике... еловые белые грибы. Два молодых, крепких, ужасно холодных и совершенно нечервивых красавца. Это, конечно, исключение. Однако подобных исключений может быть довольно много.

Помимо этого «продвинутому» грибнику следует знать, что целый ряд грибов завершает свое плодоношение не в сентябре и даже не в октябре, как думают многие, а в ноябре. А иногда (как, например, вешенка) и не завершают вовсе.

В начале месяца заканчивают свой жизненный цикл шампиньоны — обыкновенный (луговой) и лесной. В ельниках можно встретить гриб-зонтик краснеющий. Но как же он неказист и мал по сравнению со своими 30-сантиметровыми августовскими собратьями! Я ни разу не встречал гриба выше 5 см, причем все они были взрослыми и вполне сформированными. В начале ноября в смешанных лесах все еще растут хорошо известные сыроежки — жгуче-едкая и валуй. До середины месяца продолжает плодоносить в ельниках их знаменитый родственник — еловый рыжик. Можно встретить и некоторые дождевики, например головач круглый и дождевик жемчужный.

Продолжают расти осенние рядовки — фиолетовая, серая, земляная.

Довольно часто встречаются козляк и моховик зеленый. Из прочих трубчатых грибов до середины месяца может встретиться подосиновик красный.

На корнях деревьев и упавших стволах до середины месяца растет похожая на осенний опенок и существенно (на мой взгляд) превосходящая его по вкусу чешуйчатка чешуйчатая.

В лесах различного типа могут встретиться ложный валуй, навозник серый, денежка древолюбивая (она же опенок весенний — этот гриб появляется с мая). Плодоносит мелкая, но съедобная лаковица розовая.

На различной древесине растут мицена серо-розовая, панеллюс вешенковидный (какое-то время его относили к вешенкам, его и сейчас иногда называют вешенка зеленая), лентинеллюс, щелелистник (согласен, названия страшноваты, но посмотрите на фотографии — и вы их ни с чем не спутаете). Часто может встретиться ложно-опенок кирпично-красный, который, повторюсь, после отваривания вполне съедобен.

Ноябрьским холодам успешно сопротивляются чесночники и ежевики (желтый и пестрый).

До середины месяца растет часто встречающийся съедобный мухомор порфиновый.

Почти в любом типе леса можно встретить в это время различные съедобные и/или лекарственные трутовики: березовую губку, трутовики зимний и чешуйчатый (на самом деле оба этих вида относятся не к трутовиковым, а к вешенковым грибам, просто вместо пластинок у них трубочки; трутовики для них — устоявшееся неправильное название), печеночницу, растущую у основания дубовых стволов.

В сосняках, а особенно в молодых сосновых посадках, иногда сплошь покрытые инеем, а то и снегом, стоят тесными группками наши любимые, особенно когда в маринаде, маслята зернистый и поздний. Плодоносят и поздние сумчатые грибы — отидея ослиная (она же ослиные уши), строчок осенний. Таких грибов, для которых ноябрь — время завершения жизненного цикла, можно перечислить еще немало. Так, в первой половине ноября мы можем найти некоторые съедобные паутинники, волнушки (розовую и белянку), говорушки (серую, булавоногую, ароматную), рогатик булавовидный, лисички.

Отдельную группу составляют виды, которые продолжают или только начинают плодоношение в этом месяце.

До выпадения первого снега, а часто и после того, как он сошел, успевают появиться и исчезнуть различные гигрофоры — одни из самых поздних осенних грибов. Некоторые умудряются вырастать даже в начале декабря.

Растет себе хорошо известная вешенка устричная. Выпавший снег лишь останавливает ее развитие до следующей оттепели. Этот гриб переживает ноябрь и «уходит в зиму» — мороз ему не страшен, а в оттепели рост плодовых тел продолжается. Растут и другие вешенки — легочная и рожковидная.

Ноябрь — время активного появления и развития фламмулины (зимнего гриба).

Повсюду, в лесу и на городских улицах, на лиственных, а иногда и на хвойных деревьях появляются яркие оранжевые группки этих снегоморозоустойчивых и (не побоюсь такого слова) суперделикатесных грибов.

Ну и напоследок, в качестве изюминки. Если над чьей-то головой сияет настоящая «звезда грибника», то в ноябре ему может повезти найти белый трюфель.

ДЕКАБРЬ

Декабрь — период ранней зимы, так называемого **первозимья**. Первозимье начинается в ноябре с концом валового листопада вяза, березы, осины, сирени и заканчивается образованием устойчивого снежного покрова. В это время солнце занимает самое низкое положение в году. Среднесуточная температура воздуха опускается ниже -5°C , начинаются устойчивые морозы, появляются первые длительные ледовые образования. В нашей полосе ранняя зима (первозимье) может длиться до середины января. Зимняя погода пока неустойчива, снегопады и морозы сменяются оттепелями, часто довольно продолжительными.

И все-таки декабрь — это еще не зима. Вернее, не совсем зима (особенно в последние 10 лет и, надо думать, в обозримом будущем также). Оттепели еще часты и не-

редко продолжительны, что приводит к оголению почвы, чего в январе почти никогда не бывает. Некоторые осенние грибы успевают появиться именно в этот момент, буквально вцепившись в крошечные островки земли. Таковы разнообразные денежки и упоминавшиеся ранее гигрофоры. В теплую первую декаду декабря можно еще застать желтый ежевик, последние рядовки (земляные, фиолетовые и зеленушки), чешуйчатый трутовик.

В ельниках можно увидеть пробивающиеся из-под снега небольшие (но вполне съедобные) грибки с тонкой ножкой, белыми пластинками и коричневатой шляпкой. Это стробилурусы. Они растут только на прошлогодних шишках, присыпанных небольшим слоем почвы и хвои. Стробилурусы — настоящие весенние грибы-подснежники. Они появляются уже в середине апреля. Что же заставляет их пробиваться сквозь снег в декабре? Оказывается, просто оттепель. Грибы тоже могут ошибаться; они принимают случившееся после холодов потепление за наступление весны.

Лишившись земли «под ногами», перебираются на основания стволов ароматнейшие из рядовковых грибов чесночники.

На березовых стволах дожидаются грибников съедобные трутовики — березовые губки.

По-прежнему продолжают плодоносить различные виды вешенок, которые наряду с зимним грибом начинают окончательно господствовать с середины декабря.

В декабре (и далее до начала марта) можно увидеть очень красивый гриб, относящийся к семейству дрожалковых. Он так и называется — дрожалка. Более всего он походит на шляпку от строчка (такой же мозговидной формы), но ярко-желтого цвета и студенистой консистенции. Дрожалка начинает расти в ноябре; в декабре она застывает в мороз и продолжает расти в оттепели; развивается она на мертвых ветвях лиственных деревьев.

Это настоящее украшение леса в зимнюю пору.

ЯНВАРЬ

Вместе с январем к нам обычно приходит **коренная зима**, которая длится до середины февраля. Это период стуж и метелей. Коренная зима характеризуется установлением постоянного снежного покрова, замерзанием рек и озер. В самом начале первозимья происходит ледостав.

В январе собирать грибы становится труднее (прошу в этом месте не смеяться). Снежный покров стал постоянным, и искать теперь можно только те грибы, которые растут на древесине. Палочкой-выручалочкой в это суровое время является зимний гриб. Его по-прежнему много; на спад плодоношение фламмулины пойдет только с середины февраля.

Застывшие после декабрьских оттепелей (а может, и после январских, ведь сейчас зимы все теплее), присыпанные сверху снегом, издалика видны на стволах деревьев плодовые тела вешенок.

На березах по-прежнему дожидаются грибника березовые губки (березовые трутовики). Собирать следует только молодые экземпляры, чисто-белого цвета на срезе.

На лежащих на земле отпавших ветвях лиственных деревьев появляется еще один очень интересный съедобный вид, растущий у нас только зимой, — рогатик искривленный. Среди снега он выглядит настолько непривычно, что не сразу понимаешь, что тебе встретился именно гриб, а не какой-то странный предмет или неизвестный науке организм.

Иногда в посленовогодние оттепели вместе с оранжевыми гроздьями зимнего гриба появляются причудливые съедобные грибы-дрожалки, называющиеся иудино ухо.

При малейшей оттепели устремляют к небу свои шляпки храбрые чесночники. В мороз, присыпанные снегом, они обвисают под непомерной для них тяжестью. Это очень забавное зрелище — грибы, свисающие со ствола дерева «вниз головой». Но стоит воздуху немного прогреться, а

тяжелому снежному украшению на шляпках растаять, как освобожденные от груза грибки взмывают вверх!

ФЕВРАЛЬ

В первой половине февраля, как и в январе, царит ко-ренная зима. Но с середины месяца вступает в свои права новый период — **перелом зимы**, который длится до се-редины марта. Он намечается с резким приростом свето-вого дня, когда солнце не только поднимается все выше, но и заметнее греет. На южной стороне крыш уже звенит капель, растут сосульки.

В феврале грибов, годных для сбора, становится еще меньше, чем в январе. Плодоношение фламмулины ров-ное, но если нет оттепелей, оно начинает идти на спад. Те группки грибов, которые расположились на стволах де-реьев, собрать несложно, но растущие на пнях или у са-мой почвы оказываются вмерзшими в снег и лед, и для их добычи приходится прилагать значительные усилия. По-прежнему изредка встречаются замерзшие (или оттаяв-шие) вешенки устричная и легочная.

Без помех можно продолжать собирать березовый трутовик (березовую губку).

В феврале, как и в любом другом месяце, в лесу вас могут ожидать приятные сюрпризы. Помню, несколько лет назад, гуляя по лесу, я почувствовал приятный и до-вольно сильный запах чеснока. При этом вокруг лежал толстый и плотный слой снега, а потерянных связок чес-нока не наблюдалось. Логично решив, что пахнуть таким образом могут только чесночники, я огляделся в поисках этих грибов. Но ничего, кроме снега, не увидел. И потом, для продукции столь сильного запаха должна была «ра-ботать» колония минимум из сотни экземпляров, кото-рой очень трудно скрыться из виду. Но что-то ведь пахло, а биолог, как говорят сами биологи, должен быть внима-телен и не брезглив, — и я полез копать в снегу и под-нимать нижние лапы у окружающих елей. Под одной из

таких близстоящих елок и обнаружился таинственный источник запаха. Дерево было молодое, но с крупными и густыми нижними лапами. Заваленные снегом, они опустились до земли, и под стволом, будто под зеленым шатром, осталось незасыпанное снегом пространство. Там, на теплой подушке из опавшей хвои, расположилась... нет, не семья чесночников, а их грибница, пронизавшая почти всю хвою в этом своеобразном февральском парничке. Именно грибница и источала столь знакомый запах.

МАРТ

В марте перелом зимы нарастает, приход весны ощущается все более явно. Начало марта — время наиболее мощного льда. В большие стужи мелкие водотоки вообще могут промерзнуть до дна. Однако максимальная толщина льда — верный признак скорого половодья.

Во второй половине марта начинается первый сезон весны — **снеготаяние**. Снеготаяние продолжается от первых проталин в поле до зацветания серой ольхи и орешника-лещины, то есть до середины апреля. В марте в эту пору в полях разрушается снеговой покров.

Но разгар снеготаяния наступает в апреле (аномально теплая весна 2007 года, когда уже в марте я собирал сморчки, строчки и саркосцифу, видимо, не считается).

Март — самый негрибной месяц. И хотя солнце светит все ярче, сосульки растут, а птицы поют — с грибами дела обстоят туго. На жарку можно добыть лишь фламмулину, у которой в марте, кстати говоря, плодоношение почти сходит на нет. Изредка попадает вешенка (легочная и устричная), но это очень большая удача.

Зато этот месяц очень хорошо подходит для тех, кто хочет выйти на сбор грибов для использования их в лечебных целях. Собирать можно березовую губку, обладающую противовоспалительным и противоопухолевым действием. Но главным источником лекарственного сырья следует, конечно же, признать другой трутовик — чагу.

ГРИБНАЯ КУЛИНАРИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Чтобы грибное блюдо получилось вкусным, важно не только обладать качественным грибным сырьем, но и знать, с какими продуктами грибы сочетаются. Нужно помнить, что вкус блюд из свежих грибов определяется в первую очередь естественным грибным запахом. Поэтому добавлять такие сильные специи, как черный перец, базилик, кориандр, гвоздика и корица, в грибные супы, соусы и жаркое нежелательно. Наоборот, такие приправы и пряные овощи, как чеснок и лук, лавровый лист, укроп и петрушка, отлично сочетаются с грибами.

Поскольку грибы почти не содержат сахара и кислоты, всегда неплохо немного подкислить их в процессе готовки сметаной, томат-пастой или свежими помидорами, а также белым сухим вином.

Грибные соусы подают обычно к мясным и рыбным блюдам. По правилам их готовят только на грибном бульоне. Лучшим для этой цели является концентрированный отвар из сушеных белых грибов. Еще один обязательный компонент грибного соуса — пассеровка (обжаренная мука).

Лучший гарнир для самих грибов — картошка, но хорошо подходят и рис, гречка и макароны.

СЕРВИРОВКА СТОЛА

Правильная сервировка стола — настоящее искусство. Даже самые лучшие деликатесы и напитки, если они не сочетаются между собой, не раскроют своих гастрономических свойств. И наоборот, самые простые продук-

ты, будучи удачно подобранными, придадут столу праздничность и пикантность.

С учетом российских традиций самым главным в сервировке стола является правильный подбор холодных закусок и спиртных напитков. Если на стол подается водка или горькие настойки, то наиболее подходящей закуской будут соленые грибы, если сладкие настойки — то маринованные. Следует помнить, что с солеными грибами совершенно не сочетаются коньяки и сухие вина: грибы полностью перебивают их букет. Белые сухие вина подают к горячим грибным блюдам и рыбе с грибным соусом. Красные сухие вина — к мясу с кисло-сладкими грибными соусами.

БЕЛЫЙ ГРИБ

От одного рыбака я как-то услышал: на безрыбье и рак — белый гриб. И в лесу белый гриб хорош, а уж на столе почти нет ему равных. Именно своей универсальностью удобен этот восхитительный дар леса. Кто-то годится в засолку, кто-то хорош в супе или жареным, белый же гриб подходит для любых кулинарных причуд и для любых способов переработки.

В магазинах белые грибы до сих пор встречаются не слишком часто, как правило, консервированные (т. е. в собственном соку) или малосольные и, что характерно, китайского производства. Не так давно появились сушеные белые в пакетиках. В последнее время мною отмечены и отечественные маринованные белые.

Можно купить их сушеными у бабушек в переходах или на рынке или свежими на рынке или на трассе. Но лучше всего, конечно, набрать белых самому.

В принципе для каждого из приведенных в любой кулинарной книге грибных рецептов белый гриб подойдет. Причем неважно, какой именно — еловый, березовый (самый вкусный), сосновый или дубовый. Он прекрасно сочетается с рыбой, мясом и птицей. Но все-таки самыми

лучшими вкусовыми качествами обладают белые после сушки. Именно поэтому сушеный белый гриб — король супов. Его аромат перебьет любые приправы и соусы, чего о других сушеных грибах скажешь не всегда. Супы из белых грибов не темнеют. Не менее хороши белые и для тушения. Так что экспериментируйте смело — испортить белый гриб практически невозможно.

К белым по кулинарным свойствам ближе всего различные дубовики. Прочие трубчатые грибы (подосиновики, подберезовики, польский гриб, маслята, козляки, дубовики и моховики и т. п.) требуют отдельного подхода.

Кулинарные особенности:

Используется в свежем виде, подходит для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления грибного порошка и экстрактов.

При готовке в свежем виде не требует предварительного отваривания.

Наилучший способ засолки — горячий с отвариванием около получаса. Благодаря сильному аромату белые грибы не требуют обилия специй. В принципе можно обойтись одним укропом.

Мариновать белые грибы следует исключительно отдельно от подберезовиков, потому что при тепловой обработке из-за разницы в плотности мякоти грибы проварятся неодинаково. Количество уксуса в маринаде для белых грибов должно быть вдвое больше, чем в стандартном рецепте. Ножки лучше мариновать отдельно от шляпок, предварительно разрезав их вдоль. Единственные грибы, которые допустимо мариновать вместе с белыми, — подосиновики.

Сушить следует только молодые грибы с еще белым (а не желтым или зеленоватым) слоем трубочек. При правильной сушке белый цвет сохраняется, а шляпка остается гибкой.

Сочетается с рыбой, мясом и птицей.

ВЕШЕНКА

До того, как в нашу кулинарную жизнь вторглись культурные сорта вешенки устричной, этот вкусный гриб был мало кому известен. Теперь вешенку можно купить почти в любом большом магазине наравне с шампиньоном, и за последние 5-10 лет люди к ней привыкли. Изредка в магазинах появляется экзотическая вешенка лососевая (американского происхождения) — с плодовыми телами приятного фламмингово-розового цвета (с. 99). Этот гриб уже сбежал из колхозной неволи и прижился в наших лесах. Я находил его несколько раз и даже сфотографировал в «одичавшем» виде. А один раз в лесу я обнаружил удивительную азиатскую по происхождению вешенку лимонно-желтую, чей кислотно-канареечный, почти неоновый цвет поверг меня в искреннее изумление. Наверное, этот гриб тоже как-то утек с грибной фермы, где шли опыты по его внедрению в производство. В магазинах эту вешенку я пока не видел.

Вешенку используют почти исключительно в свежем виде. Она хороша и жареной (особенно после предварительного отваривания), и в супе. Прекрасно подходит для салатов, а благодаря своей упругой (если не сказать — твердой, особенно в ножке) мякоти — для приготовления фаршей, начинок, грибной икры. Сушат вешенку обычно для того, чтобы зимой готовить из нее бульоны, соусы и начинки.

У вешенки обнаружена антибактериальная и антираковая активность, в настоящее время ведутся работы по получению из этого гриба противораковой сыворотки.

Из родичей вешенки, во всем с ней схожих с точки зрения кулинарии, следует упомянуть два вида трутовиков. Это хорошо известный и очень часто встречающийся трутовик пестрый (он же трутовик чешуйчатый или пестрец), а также редкий, но эффектный гриб-баран.

Кулинарные особенности:

Практически всегда используется в свежем виде, изредка солится или сушится.

При готовке в свежем виде предварительного отваривания не требует, но после него становится мягче.

Прекрасно подходит к салатам с твердыми, упругими ингредиентами.

Наилучший способ засолки — горячий с отвариванием около 20 минут.

При сушке грибы следует разрезать пополам или на несколько крупных частей, разложить на чистых листах бумаги и выдержать 3-4 дня, после чего окончательно досушить в духовке.

Хорошо сочетается с морепродуктами.

ГОВОРУШКИ

Говорушки наших лесов достаточно многочисленны. Их порядка 30 видов. Размеры их варьируют от сантиметровых малышей до очень солидных 30-сантиметровых грибов.

Среди них встречаются ядовитые виды (некоторые белоокрашенные говорушки), поэтому при их сборе следует проявлять известную осторожность. Самая массовая и при этом относительно крупная по размеру плодовых тел говорушка — говорушка серая, позднеосенний гриб, появляющийся одновременно с рядовкой фиолетовой (синюшкой).

Говорушки используют в свежем виде, в засолке и для маринования.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для засолки и маринования.

Перед использованием в свежем виде желательно предварительно отварить.

Наилучший способ засолки — горячий с отвариванием около получаса.

Мариновать говорушки следует так: очищенные и промытые шляпки и отделенные от них ножки отварить в те-

чение 30 мин., отвар слить, а грибы промыть холодной водой и отжать (говорушки достаточно упруги). Маринад: на 1 кг грибов берут 1 столовую ложку соли, 2 чайные ложки сахара, 10 горошин перца, 5 штук гвоздик, 2 лавровых листа, 2 луковицы, половинку корнеплода моркови и 2 стакана воды. Овощи и специи варят до готовности. К концу варки прибавляют 60 г 30%-го раствора столового уксуса, в маринад кладут вареные отжатые грибы и варят еще 10 мин. Потом грибы перекладывают в банки, заливают горячим маринадом и плотно закупоривают.

ГРУЗДИ И РЫЖИКИ

К настоящим (не горьким) груздям относятся груздь настоящий (или сырой) и груздь желтый. Два наиболее распространенных вида рыжиков — сосновый (или боровой, он вкуснее) и еловый. Любой рыжик вкуснее груздя.

Грузди и рыжики — это Настоящая Закуска. Этим все сказано, и распространяться о чем-то прочем я считаю совершенно излишним.

К другим, еще более редким, чем грузди и рыжики, негорьким млечникам относится молочай (подмолочник). Найти его — большая удача: в отличие от груздей и рыжиков они почти всегда растут поодиночке, редко — группами в 2-3 гриба. По вкусовым качествам он превосходит груздь и уступает рыжику.

В магазинах можно встретить соленые и маринованные грузди отечественного производства, обычно очень дорогие и низкого качества (старые и ломаные).

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, для засолки и маринования, рыжики изредка сушат (и тогда в том числе из них можно приготовить прекрасный грибной порошок).

При готовке в свежем виде не требуют предварительного отваривания.

Наилучший способ засолки для груздей — холодный с предварительным вымачиванием (3-5 суток) или с предварительной бланшировкой (3-4 мин.) с последующим быстрым охлаждением. Однако для лучшего сохранения своеобразного вкуса и аромата некоторых видов груздей срок вымачивания иногда сокращают до 1 суток. Чтобы грибы не закисло, в воду кладут соль и, кроме того, раствор меняют 2-3 раза в сутки.

Для рыжиков лучший способ засолки — холодный, без предварительного вымачивания.

Горячий засол груздям и рыжикам противопоказан, так как при нем грибы теряют свой уникальный аромат. Грузди холодной засолки годятся в пищу через месяц-полтора, а рыжики — уже через 5-6 дней.

Если вы все-таки решили засолить эти грибы горячим способом, то грузди отваривают около 10 мин. (грибы готовы, когда они начинают оседать на дно, а отвар становится прозрачным), а рыжики просто несколько раз обдают кипятком.

Имейте в виду: при засолке груздей и рыжиков пряностями обычно не пользуются, чтобы не перебить собственный аромат грибов, исключительно благодаря которому эти грибы и были выделены людьми среди прочей «толпы» млечников.

Существует еще один редкий способ засола — *сухой*. Им солят исключительно самые мелкие рыжики, а также молодые подгруздки. В грибы кладут только соль. Их не моют, а осторожно ополаскивают холодной водой и укладывают в стеклянную или эмалированную посуду, накрывают тряпочкой, сверху помещают марлевый мешочек с солью (на ведро грибов — 1 полный стакан мелкой соли), а затем деревянный кружок и гнет. Через 1-1,5 месяца рыжики становятся необычайно вкусными и ароматными.

Маринование груздей и рыжиков не отличается от такового прочих пластинчатых грибов.

Сочетаются с рыбой, мясом и птицей.

ДОЖДЕВИКИ

Семья дождевиковых грибов велика. Здесь лесные дождевики и луговые порховки, причудливой формы звездовики и веселки, эффектные головачи и достигающая фантастических размеров и веса до полуцента лангермания гигантская. Ядовитых грибов среди дождевиков нет, есть только несъедобные (из-за неприятного вкуса или запаха). Дождевики растут всегда обильно, в лесу и в поле, с конца мая и до конца октября — начала ноября. Все они годятся в пищу только до тех пор, пока их мякоть на срезе чисто-белого цвета. Когда мякоть начинает желтеть (это созревают споры гриба), она становится влажно-резинистой, часто приобретает не очень приятный запах и для готовки уже не подходит. А о созревших дождевиках, грибах с коричневой оболочкой, выбрасывающих при надавливании темные облачка спор, и говорить нечего.

Дождевики используют либо свежими, либо сушеными. Грибной порошок, приготовленный из сушеных дождевиков, по аромату не уступает, а может быть, и превосходит порошок из белого гриба.

Ошибочно считающийся ядовитым ложнодождевик на самом деле относится к несъедобным грибам. Зрелая его мякоть — черно-фиолетовая, отпугивающая и к тому же горьковатая. Зато мякоть самых молодых плодовых тел, ярко-белая, отличается пряным специфическим ароматом, что позволяет использовать юные ложнодождевики в качестве приправы. Так поступают, например, жители Болгарии, Польши, Чехии и Словакии.

Дождевики нашли место в народной медицине в качестве кровоостанавливающего средства.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для сушки, приготовления грибного порошка.

При готовке в свежем виде не требуют предварительного отваривания.

Сушить следует только молодые грибы с совершенно белыми на срезе плодовыми телами. Если мякоть на срезе начала желтеть, использовать такой гриб уже не стоит. Сочетаются с рыбой, мясом и птицей.

ЕЖЕВИКИ

Два основных наших ежевика — желтый и чешуйчатый. Второй встречается нечасто, он достаточно теплолюбив, первый же — массовый гриб. Его часто путают с лисичкой, так как он растет в тех же местах и в то же время, что и она. При взгляде сверху отличить ежевик от лисички непросто даже опытному грибнику. И только увидев вместо пластинок шипики, вы понимаете, что попали на семейство ежевиков.

Довольно часто на гнилом березовом валеже можно найти похожий на коралловый куст ярко-белый ежевик коралловидный (в нашей литературе его еще неправильно называют ежевиком разветвленным). Чем-то он напоминает рогатики. Это также хороший съедобный гриб.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для сушки.

Перед использованием в свежем виде предварительное отваривание не обязательно.

ЗИМНИЙ ГРИБ

Зимний гриб — самый мягкий из опят, самый ароматный, самый вкусный. Но аромат его тонок, поэтому не увлекайтесь приправами. Ножки его, как и у осеннего опенка, жестковаты, но не настолько, чтобы отрезать их совсем. Верхняя (желтая) половина ножки вполне мягка. Зимний опенок широко культивируется, в Азии это искусственно выращиваемый гриб № 1, куда там шампиньону...

В России пик плодоношения у зимнего опенка приходится на ноябрь-декабрь, в январе-марте знающие грибники добывают его из-под снега, в теплое время года зимний гриб ждет похолоданий и в прохладную летнюю погоду «проклевывается» обязательно. Зимний гриб — постоянный компонент так называемых «корейских салатов», но, в отличие от шампиньонов и азиатских сиитаке (такие черные грибы, которые фигурируют у продавцов под любыми названиями — от опят до груздей), сохраняет в салатах свой мягкий приятный вкус. В магазинах зимний гриб присутствует почти всегда, но при этом никогда под своим названием. Если вы видите в банке что-то в собственном соку или малосольное медового или желто-оранжевого цвета, то знайте: это именно зимний опенок, а не «Опята осенние», «Опята отборные», «Грибы пряные» или даже «Лисички консервированные». Если в супе или бизнес-ланче быстрого приготовления написано «с лисичками» и после приготовления правда выплывает что-то желтое, знайте: это тоже зимний гриб. Все это, понятно, как правило, «Made in China», поэтому сильно грешить на перевод не стоит.

Благодаря своей мягкости, гриб прекрасно подходит для грибной икры, начинок и фаршей. Он хорошо сочетается с рыбой, мясом и птицей, с любыми овощами. Почти белый, короче говоря, только что для сушки не очень хорош. И еще раз напомним: специями не увлекайтесь.

Кулинарные особенности:

Используется в свежем виде, подходит для засолки, маринования, консервирования, сушки, приготовления грибного порошка и экстрактов.

При готовке в свежем виде не требует предварительного отваривания.

Наилучший способ засолки — холодный. Благодаря характерному мягкому аромату зимние грибы не требуют обилия специй.

Отлично сочетается с рыбой, мясом и птицей.

ЛИСИЧКИ

Из всех грибов у иудеев только лисичка считается кошерной. А все благодаря тому, что практически никогда не бывает червивой.

Это исключительно лесной гриб, растущий почти всегда массово. Лисичка появляется несколькими волнами с конца мая до середины ноября.

Мякоть лисичек отличается своеобразным, характерным вкусом и запахом. И все-таки, несмотря на все восторги, нужно указать на тот факт, что мякоть лисичек горьковата. Это почти не чувствуется, когда их немного и они жарятся совместно с другими грибами или сварены в супе. Но если вы жарите полную сковородку одних лисичек или тем более замораживаете их для длительного хранения, горечь проявится обязательно. Именно поэтому наихудший способ переработки лисичек — замораживание.

В отличие от подавляющего большинства других грибов, в прохладном месте лисички могут храниться до двух суток.

В магазинах иногда можно встретить слабосоленые или консервированные лисички (в стеклянных банках).

Родственники лисичек также вкусны и съедобны. Это в первую очередь лисички черная и серая (последняя, на мой взгляд, превосходит желтую лисичку по вкусовым качествам). Готовят их точно так же, как и обыкновенную лисичку. Если вам в корзину случайно попала ложная лисичка — не расстраивайтесь. Это нормальный съедобный гриб, ранее совершенно ошибочно считавшийся ядовитым.

Кстати говоря, горечь лисичек характерна для всех рогатиковых грибов, которым лисички приходится ближайшей родней. Горечь самих рогатиков выражена гораздо сильнее, и большую их часть готовить без предварительного отваривания нельзя.

Точно такими же кулинарными свойствами (да и близким вкусом) характеризуется ежевик желтый.

Кулинарные особенности:

Используется главным образом в свежем виде, с некоторой натяжкой подходит для засолки, маринования, консервирования, сушки, совершенно не подходит для замораживания.

При готовке в свежем виде не требует предварительного отваривания.

Наилучший способ засолки — горячий с отвариванием около получаса.

Как грибы с плотной мякотью, при мариновании лисички отваривают около получаса. При этом надо следить, чтобы грибы не переварились и маринад не помутнел. Наиболее оптимальный вариант мариновки лисичек следующий. У лисичек ножки отрезают в том месте, где начинаются пластинки. Очищенные и промытые грибы отваривают в подсоленной воде в течение 20 мин., после чего их откидывают, чтобы вода стекла. Маринад готовят отдельно. На 1 кг грибов берут 1/3 стакана 8%-го раствора столового уксуса, 1/3 стакана воды, 1 столовую ложку соли. Эту смесь доводят до кипения. Затем опускают в нее отваренные грибы и варят еще 20-25 мин. Перед концом варки добавляют 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, 2 штуки гвоздики и столько же корицы. По окончании варки грибы быстро охлаждают и перекладывают в банки.

Лисички плохо сочетаются с рыбой, мясом и птицей, зато прекрасно «уживаются» с салом, шпиком, копченостями.

МАСЛЯТА

Маслята отличаются высокими вкусовыми качествами и обильностью плодоношения. Они всегда появляются только в хвойных лесах и посадках. Под соснами растут масленок желтый (он же настоящий, обыкновенный и поздний), масленок зернистый, масленок болотный, масленок желто-бурый (неправильно называемый моховиком желто-бурый) и козляк (который тоже относится к

роду маслят). Под лиственницами растут маслята лиственничный и серый.

Маслята — одни из самых поздних грибов по части плодоношения. В теплые годы они могут встретиться в конце ноября. Как и другие трубчатые грибы, все маслята можно сушить, солить, мариновать, консервировать, использовать свежими. Перед готовкой у маслят принято снимать со шляпки кожицу, чтобы грибы не темнели и чтобы избежать излишнего «ослизнения» блюда. С мелких шляпок удалить слизистую кожицу весьма непросто. Для этого грибы опускают на 2-3 мин. в кипящую подсоленную воду, а затем промывают в холодной воде. После такой обработки слизистый слой легко отделяется от шляпок.

В магазинах нередко модно встретить маслята в собственном соку или консервированные, как правило — китайского производства, но попадаются и наши.

Маслятам во всем аналогичны в кулинарном процессе мокрухи (сосновая и еловая). Эти грибы — самые близкие родственники маслят и относятся вместе с ними к одному семейству — мокруховых.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления грибного порошка и экстрактов.

При сушке шляпки маслят и козляков становятся очень тонкими, ломкими, легко крошатся.

При готовке в свежем виде не требуют предварительного отваривания.

Наилучший способ засолки — горячий с отвариванием около 10-15 мин.

При мариновании с маслят предварительно снимают кожицу. Их нельзя мариновать вместе с подосиновиками, так как от такого соседства маслята потемнеют. Обработанные грибы варят в маринаде 20-25 мин., охлаждают и раскладывают в банки вместе с маринадом, в котором они варились. Маринад готовят так же, как для лисичек.

МЛЕЧНИКИ

Помимо настоящих груздей, рыжиков и молочая почти все прочие млечники отличаются горьким вкусом в сыром виде. К этим грибам относятся горькие грузди (пергаментный, перечный, дубовый, осиновый, собачий, черный — он же чернушка), серушка, краснушки (несколько видов), горькушка, волнушки розовая и белая (белянка), скрипица, гладыш, собственно млечники (последних около 20 видов).

Все горькие млечники требуют предварительной обработки — вымачивания и/или отваривания, иногда достаточно длительного. Используются исключительно для засолки и маринования, хотя в некоторых регионах после обработки эти грибы жарят.

Очень хороши в салатах, в качестве гарнира и как закуска к крепким напиткам.

Кулинарные особенности:

Используются для засолки и маринования.

При готовке в свежем виде обязательно требуют предварительного отваривания и/или вымачивания.

Подходящие способы засолки — холодный с предварительным вымачиванием или горячий с предварительным вымачиванием и последующим отвариванием около полутора часа. Не особо горькие млечники — белянки, волнушки, чернушки — вымачивают 2-3 дня, прочие — до 5-6 дней, хотя бы раз в день меняя воду; при этом лучше разрезать их вдоль на две половинки.

Для холодной засолки лучше всего использовать волнушки, серушки и горькие грузди. Засаливать их можно как в смеси, так и отдельно. В горячую засолку годятся все виды.

Мариновать млечники следует, предварительно отварив и слив отвар. Самые горькие из них — горькушки и скрипицы — лучше мариновать следующим образом. Очищенные и промытые шляпки отваривают в течение

20 мин., отвар сливают, а грибы промывают холодной водой и тщательно отжимают. Маринад готовится так: на 1 кг отваренных грибов берут 1 столовую ложку соли, 1-2 чайные ложки сахара, 10 горошин перца, 5 штук гвоздик, 2 лавровых листа, 1-2 луковицы, половинку корнеплода моркови и 2 стакана воды. Овощи и специи варят до готовности. К концу варки прибавляют 50-60 г 30%-го раствора столового уксуса, в маринад кладут отжатые грибы и варят еще 10 мин. Потом грибы перекладывают в банки, заливают горячим маринадом и плотно закупоривают.

Отдельно следует рассказать о самых жгучих из млечников — горькушках. Независимо от того, планируете вы отправить гриб в засолку или в маринад, горькушку просто необходимо предварительно вымочить. Плодовые тела вымачивают от полусуток до суток, лучше предварительно разрезав вдоль. А после вымачивания неплохо бы и отварить в соленой воде, недолго, минут 5-15. Слив отвар, грибы можно не только солить или мариновать, но и жарить. В засолке горькушка приобретает темно-коричневый цвет, у нее сохраняется бугорок, что делает гриб на вид очень милым. Хотя многие являются противниками добавления в заготавливаемые грибы каких-либо специй, которые затеяют природный вкус, горькушку солить лучше со специями. Если вы собрались ее замариновать, то молодые грибы подойдут для этого гораздо больше, чем зрелые.

НАВОЗНИКИ

Навозники — грибы очень вкусные. Они во многом подобны шампиньонам, только готовить их нужно очень быстро. После краткого развития любой навозник начинает расплываться в черную несъедобную слизистую массу. Этот процесс начинается, как только вы сорвали молодой и свежий гриб. Остановить саморазложение невозможно даже в морозилке при -20°C . Наиболее крупные наши навозники — серый и белый. Они встречаются

достаточно часто и не представляют труда для распознавания.

Внимание! Все навозники, кроме навозника белого, обладают несовместимым с российским менталитетом свойством! Употребление этих грибов в качестве закуски (т. е. одновременно с любым видом алкоголя) приводит к сильному отравлению и последующему устойчивому (до недели) отвращению к спиртному. Более того, тот же самый эффект возникает даже через три дня после использования навозников в пищу. Этим свойством на протяжении многих веков пользовались селянки, чтобы отвести мужей от зеленого змия.

Из самых молодых навозников получается очень вкусный бульон, почти не уступающий таковому из белых грибов. В жарке навозники также необычайно хороши.

Из всех навозников белый — самый вкусный, зато серый растет гораздо чаще и большими группами, так что его проще набрать.

Кулинарные особенности:

Используются исключительно в свежем виде и без алкоголя.

Перед использованием в свежем виде предварительное отваривание не требуется и даже вредно.

НЕГНИЮЧНИКИ

К самым распространенным негниючникам относятся луговые опята и чесночники. Другие съедобные негниючники — дубовый и луковый — встречаются достаточно редко и южнее, а прочие виды обладают слишком мелкими размерами плодовых тел, чтобы привлечь грибника.

Чесночник — гриб суперделикатесный. Восхитительная смесь грибного и чесночного ароматов делает этих малюток желанной добавкой к любому грибному блюду. Жареные чесночники с отварным картофелем вызовут у гурманов смерть от переедания. Предварительное отва-

ривание абсолютно исключено. Будучи засушенными, грибки сохраняются много лет.

Луговой опенок, в отличие от опят осенних, лучше не отваривать: вместе с отваром выльете половину вкуса этого абсолютно безопасного гриба. Гриб больше всего подходит для жарки и сушки. Жарить можно как угодно: хоть чуть-чуть припустить, хоть почти обуглить, все равно будет вкусно. Небольшое наблюдение: луговой опенок — один из немногих видов, который получается вкуснее, если его готовить на сливочном масле, а не на растительном. Как и чесночники, луговые опята, будучи засушенными, могут храниться до пяти-семи лет (если место хранения сухое и прохладное). Перед готовкой просто бросьте сморщенные грибки в воду — и через 5-10 минут они станут такими же, какими вы их собрали в поле или на лесной опушке много лет назад.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для сушки, приготовления грибного порошка и соусов.

ОПЯТА И ЧЕШУЙЧАТКИ

Если исключить из этой группы древесных обитателей описанный выше зимний гриб, то среди собственно опят останутся следующие: осенний опенок, летний опенок, весенний опенок (он же денежка древолюбивая), опенок желто-красный (он же рядовка красно-желтая), ложноопенок маковый и ложноопенок кирпично-красный (ранее ошибочно считавшийся ядовитым).

Даже в плохие годы опята плодоносят массово, выручая грибника. Основные типы их использования — засолка и сушка, хотя подходят они и для маринования, и для приготовления в свежем виде. Перед готовкой в свежем виде опята желательно отварить, так как они, как прочие древесные виды, жестковаты, а многие из них — горьковаты. Ножки опят обычно в пищу не используются.

Летний опенок в ряде стран культивируется, но производство его не достигает серьезных масштабов.

В магазинах начали появляться наши соленые и маринованные осенние опята.

По кулинарным свойствам к опятам ближе всего съедобные чешуйчатки: чешуйчатка чешуйчатая, чешуйчатка ольховая, чешуйчатка золотистая. Эти вкусные древесные грибы можно смело готовить точно так же, как и опята.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для засолки, маринования, консервирования, сушки, приготовления грибного порошка.

При готовке в свежем виде требуют предварительного отваривания, особенно опенок осенний и ложноопенок кирпично-красный.

Наилучший способ засолки — горячий с предварительным отвариванием. Весенние и летние опята варят 5-10 мин., остальные — около 25-30 мин.

Мариновать лучше всего только шляпки. Время для отваривания такое же, как и для горячей засолки.

Сушить следует только молодые грибы, лучше без ножек.

ПАУТИННИКИ

К паутинникам относятся собственно паутинники, приболотники и, с маленькой натяжкой, колпак кольчатый. Разнообразие видов паутинников невероятно, в наших лесах (а это исключительно лесные грибы) число грибов, относящихся к семейству паутинниковых, превышает полтысячи видов. Значимая часть из них съедобны, обладают крупными и сочными плодовыми телами. Но население знает их плохо и практически нигде не собирает. Среди паутинников есть смертельно ядовитые грибы, причем с ядом, обладающим очень коварным свойством: действие его проявляется часто спустя несколько месяцев после

употребления ядовитых паутинников, когда оказывать помощь уже не имеет смысла.

По этой и ряду других причин сбор паутинников — удел опытных грибников.

Паутинники используют в основном свежими, иногда сушат, еще реже солят или маринуют. В маринаде эти грибы становятся совершенно черными.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для засолки, маринования и сушки.

Перед использованием в свежем виде обязательно предварительно отварить.

Наилучший способ засолки — горячий с отвариванием около 20 минут. Поскольку паутинники не обладают выраженным вкусом, в них принято добавлять большое количество пряностей.

Приболотники и кольчатый колпак, наоборот, грибы ароматные и в засоле и маринаде никаких пряных добавок (кроме чеснока и, может быть, укропа) не требуют.

ПОДОСИНОВИКИ, ПОДБЕРЕЗОВИКИ, МОХОВИКИ

Кулинарная ценность этих грибов убывает в порядке их расположения в названии главы. В целом их можно охарактеризовать как несколько мягковатые и излишне водянистые. Конечно, молодой подосиновик почти не уступает взрослому белому, но вот взрослый подосиновик взрослому белому уступает уже серьезно.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления грибного порошка и экстрактов.

При готовке в свежем виде не требуют предварительного отваривания.

Наилучший способ засолки — горячий с отвариванием около получаса.

Мариновать моховики, дубовики и подберезовики следует отдельно от белых грибов и подосиновиков, потому что при тепловой обработке из-за разницы в плотности мякоти грибы проварятся неодинаково. Количество уксуса в маринаде для подосиновиков должно быть в полтора-два раза больше, чем в стандартном рецепте. Ножки крупных грибов лучше мариновать отдельно от шляпок, предварительно разрезав их вдоль. Мелкие моховики можно мариновать целиком.

Сушить следует только молодые грибы. Имейте в виду, что при сушке подберезовики и особенно подосиновики очень сильно темнеют.

Недавно в магазинах появились маринованные подосиновики. В общем-то, ничего, съедобно.

РОГАТИКИ

Рогатики многочисленны, но ценность их невелика. Обычно рогатики собирают от безысходности, когда брать больше и нечего.* Эти чисто лесные грибы за очень редким исключением отличаются горьким или горьковатым вкусом. Негорькие или чуть горькие виды годятся в пищу. Самым печальным свойством рогатиков является усиление горечи при отваривании. Это приводит к тому, что среднегорькие грибы становятся горькими, а горькие становится есть просто невозможно. Некоторую горчинку в наследство от рогатиков получила желтая лисичка — их близкая родственница.

Единственная ложка меда в бочке дегтя — хорошо известная грибникам, но, к сожалению, редко встречающаяся роскошная грибная капуста. Этот гриб, являющийся на самом деле очень внушительных размеров и странной фор-

* Так же часто поступают с мокрухами, и напрасно: мокруха — чемпион наших лесов по наличию антибиотиков и питательных веществ.

мы рогатиком, может заполнить собой целую корзину. Вкусовые качества грибной капусты вполне достойные.

Кулинарные особенности:

Используются только в свежем виде.

Предварительное отваривание требуется только для размягчения и только для негорьких видов.

РЯДОВКИ

Среди рядовок есть не только лесные грибы, но и полевые. Всего можно собирать около 30 видов рядовок, но обычно грибники берут 5-6. Это, в первую очередь, зеленушка, рядовка фиолетовая (синюшка), рядовка серая (земляная), майский гриб (рядовка луговая), рядовка золотистая. По консистенции мякоти рядовки представляют нечто среднее между упругими говорушками и хрупкими сыроежками.

Среди рядовок есть несъедобные и слабоядовитые виды, поэтому при их сборе следует соблюдать осторожность.

Рядовки, как правило, используются свежими, но их можно и солить и мариновать. Зеленушки и майский гриб иногда сушат.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для засолки, маринования, сушки.

Перед использованием в свежем виде большую часть видов можно предварительно отварить. При этом рядовку фиолетовую отваривать не обязательно, майский же гриб не отваривают совсем, так как он теряет свой восхитительный аромат.

Наилучший способ засолки — горячий с отвариванием около 20 мин.

Маринуют рядовки почти так же, как говорушки: очищенные и промытые шляпки и отделенные от них ножки

отварить в течение 20 мин., отвар слить, грибы промыть холодной водой. Маринад: на 1 кг грибов берут 1 столовую ложку соли, 1 чайную ложку сахара, 10 горошин перца, 5 штук гвоздик, 2 лавровых листа, 1 луковицу, половинку корнеплода моркови и 2 стакана воды. Овощи и специи варят до готовности. К концу варки прибавляют 50 г 30%-го раствора столового уксуса, в маринад кладут отваренные грибы и варят еще 5 мин. Потом грибы перекладывают в банки, заливают горячим маринадом и закупоривают.

СМОРЧКИ, СТРОЧКИ

...и еще сморчковые шапочки. Весенние дары леса, грибы-подснежники. С апреля по май — желанная добыча для знающего грибника.

Сморчок — это весенний белый гриб. Суперделикатес, будь он настоящий, конический или обыкновенный. Отваривать сморчки — деликатесофобия; если это все-таки случилось, хотя бы не сливайте отвар и приготовьте суп. Сморчок хорош в любых блюдах, прекрасно сочетается с птицей. То же можно сказать и о сморчковой шапочке. Строчок также заслуженно считается отличным съедобным грибом, но, если вы человек очень осторожный и опасаетесь даже малейшей вероятности отравления, следует остерегаться употребления строчков.

Как вы уже поняли, отваривать строчки имеет смысл только для размягчения: от наличия яда (пусть и прозрачного) вы не спасетесь; это же касается и сушки. Варить строчки хорошо перед жаркой. Они станут мягче, избавятся от своего вечного спутника — хрустящей на зубах земли и не так станут отдавать бараньими кишками, чем в том случае, если вы их просто бросите на сковородку (как, например, я, от лени естественно). Суп из строчков — блюдо на очень большого любителя. Солят и маринуют их исключительно редко. А вот жареные строчки, тушеные с жареным же луком в сметане, покорят самого изыс-

канного гурмана. Строчок — тот редкий гриб, который получается вкуснее на сливочном, а не на растительном масле.

И сморчки, и строчки — чемпионы по усушиванию. После окончания процесса их масса уменьшается в 15 раз.

Итак, можно сделать вывод, что сморчки и строчки либо используют свежими, либо сушат. Хотя однажды в Пензе мне довелось попробовать сморчковые шапочки, маринованные с молодыми листьями папоротника-орляка. Восхитительный вкус помню до сих пор.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для сушки.

При готовке в свежем виде не требуют обязательного предварительного отваривания.

Сморчки и строчки нельзя сушить в русской печи, так как они быстро запариваются, а под конец сушки подгорают и утрачивают свои ценные качества. Эти грибы лучше сначала провялить на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении, предварительно нанизав на нитку или разложив на решетках. Окончательно досушивать их рекомендуется на солнце, над горячей плитой, на печи или около нее. При таком способе сушки сморчки и строчки лучше сохраняют свой аромат и вкусовые качества.

СЪЕДОБНЫЕ МУХОМОРЫ

К съедобным мухоморам относятся мухомор серо-розовый (между прочим, великолепный по вкусовым качествам гриб), мухомор толстый (очень редок в наших лесах), мухомор порфиновый (без гарантии), мухомор лимонно-желтый (тоже без гарантии) и так называемые поплавки (белый, серый, желто-коричневый и шафранный). Сам я их спокойно собираю, но рекомендовать для сбора опасаясь. Нужно быть весьма «продвинутым» грибником, чтобы употреблять в пищу мухоморы (повторюсь, что

бледная поганка тоже мухомор). Мухоморы используют в свежем виде или сушат, совсем молоденькие мухоморчики с еще не раскрытыми шляпками можно мариновать. Поплавки очень хрупки, перед готовкой их следует обдать кипятком. Все мухоморы за исключением серо-розового (или, как его еще называют, краснеющего, так как его мякоть на срезе быстро становится красной) и толстого не отличаются особыми вкусовыми качествами.

Нельзя не упомянуть о пищевом использовании мухомора красного — красавца наших лесов. Мнение о его ядовитости здорово преувеличено. Реальные случаи тяжелых отравлений, вызванных красным мухомором, известны практически только среди детей. Взрослому человеку, чтобы отравиться серьезно, нужно съесть не меньше половины корзины. Красный мухомор использовался в религиозных обрядах на огромной территории от Урала до Камчатки. Шаманы понимали толк в галлюциногенных и опьяняющих свойствах этого гриба. До того момента, когда в Сибирь и на Дальний Восток пришла водка, принесенная местным народам в качестве символа культурной революции русскими казаками, эти самые народы обходились мухоморовой настойкой на ягодах голубики. Эффект был вполне сравнимый. В настоящее время знатоки просто кладут 2 высушенные в тени шляпки среднего размера мухоморов в пол-литра водки и настаивают неделю. Получается прекрасный напиток с мощным тонизирующим эффектом. А для чего, вы полагаете, скандинавские берсеркеры рубали мухоморы? Именно для тонизирующего эффекта. На себе проверял, напиток достойный, но рекомендовать не могу, не положено.

Из родственников мухоморов следует упомянуть плютей олений, хороший съедобный гриб, растущий на древесине. Обычно гриб идет в пищу в сыром виде или после предварительного отваривания. Жарка для плютея — самое лучшее использование. В супе он не слишком выразителен, в маринаде полностью теряет вкус. В засолке, пожалуй, ничего, но все-таки со многими другими гриба-

ми не сравнится (если это, конечно, не молодой плетей с лесопилки — он будет чудо как хорош и ароматен). Сушить можно, но, поскольку сушат опять-таки для будущего супа, то см. выше. Неплох для грибной икры, куда идет целиком, вместе с ножками, которые у него достаточно жестковаты.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для маринования и сушки.

Перед использованием в свежем виде желательно предварительно отварить.

СЫРОЕЖКИ

Цветастая семья сыроежек необычайно многочисленна. Тут вам, помимо собственно сыроежек, и разнообразные подгруздки, и даже «сопливый» валуй. В наших лесах выявлено около 80 видов сыроежек; возможно, если поискать совсем хорошо, наберется и полная сотня.

Между тем для грибника весь этот грибной легион делится на две группы — жгучие и нежгучие. С последними все понятно — в засолку или в маринад, первые же можно в придачу и пожарить.

Мякоть сыроежек очень своеобразна. Все прочие грибы имеют волокнистую структуру. Отковырните маленький кусочек мякоти от шляпки или ножки любого гриба — за ним потянутся грибные волокна. Если же кончиком ножа подковырнуть мякоть сыроежки — не потянется ничего. На месте вторжения останется ямка, как если бы вы покусались не на гриб, а на мякоть арбуза. Именно на арбуз больше всего похожа по консистенции сыроежка за счет обилия в ее тканях особых крупных шарообразных клеток. Поэтому и в свежем, и в соленом виде эти грибы прекрасно дополняют блюда с «плотными», «хрумкими» компонентами — салаты с яблоками, с сырым репчатым луком и сельдереем, с капустой, с кальмарами и т. п.

Из-за этой же особенности сыроежки никогда не сушат. Они слишком хрупкие и при этом очень плотные. Донести полную корзину сыроежек до дома — искусство: на дне все равно образуется слой трухи вместо грибов.

Название эти грибы приобрели не за то, что их можно есть сырыми, а за то, что при холодной засолке они становятся годными к употреблению раньше всех других — уже на второй-третий день.

Горькие сыроежки солят горячим способом (после отваривания) или холодным, но тогда после длительного вымачивания. Валуи иногда приходится вымачивать в несколько этапов. Обычно молодые валуи маринуют, солят же более зрелые грибы. Негорькие сыроежки и подгруздки солят холодным способом или после бланширования. Для молодых подгруздков подходит сухая засолка. При этом, в отличие от рыжиков, их прослаивают не только солью, но и резаным чесноком.

Из свежих негорьких сыроежек получается прекрасный грибной бульон.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для засолки, маринования, квашения.

При готовке в свежем виде горькие виды требуют обязательного предварительного отваривания, валуи в свежем виде не используются.

В зависимости от того, горькие сыроежки или нет, используют все известные типы засолки — холодный, горячий (с отвариванием) или с предварительной бланшировкой. Горькие сыроежки иногда предварительно вымачивают, валуи вымачивают обязательно не менее 3 суток, часто меняя воду. Время отваривания сыроежек и подгруздков — 10-15 минут, валуев — до получаса.

Из всех грибов только сыроежки заквашивают без предварительного отваривания. Не снимая кожицу со шляпок, обработанные сыроежки погружают в воду, вымачи-

вают* около 12 часов, промывают, кипятят не более 5 мин. охлаждают, выкладывают в стеклянные банки или эмалированную посуду, добавляют укроп, сверху — листья черной смородины и заливают заранее приготовленным раствором (70 г соли и 20 г сахарного песка на 1 л воды). Потом кладут деревянный кружок или эмалированную крышку (ручкой вниз), а затем такой гнет, чтобы раствор выступил на 2-3 см выше его основания. При 20°C период заквашивания длится от 15 до 30 дней. При этом образуется молочная кислота, оказывающая сильное обеззараживающее действие, в результате чего грибы не плесневеют в период хранения, которое следует проводить только в холодном месте. После вымачивания квашеные сыроежки по вкусу близки к свежим, их можно тушить и жарить.

Самый лучший рецепт для валуев следующий. Грибы вымачивают 3-4 дня, ежедневно меняя воду и промывая грибы проточной водой. Потом режут на кусочки и отваривают. Пену надо обязательно снимать, иначе грибы будут по вкусу горчить. Кипятить следует 30 мин., затем добавить на 1 кг грибов 3 гвоздики, 3 горошины душистого перца, 3 горошины черного перца, 2 листа черной смородины, 4 листа вишни, 1 зонтик укропа и 2 лавровых листа и кипятить 20 мин. Затем можно закатывать в банки. Сверху каждой заполненной банки нужно положить несколько крупно нарезанных зубчиков чеснока, и наконец, последний штрих — добавить уксус (на 800-граммовую банку — 1 десертную ложку). Чеснок усиливает вкус и аромат грибов, а уксус защищает их от порчи. Через 2 недели валуи готовы к употреблению.

Между тем многие грибники считают, что отваривать ни валуи, ни жгучие сыроежки не следует — они (не грибники, а сыроежки) теряют от этого вкус. Варка, по их мнению, ускоряет процесс, но убивает значимую часть характерного для валуя сладковатого привкуса, появляющегося после вымачивания.

* Негорькие сыроежки и подгруздки можно не вымачивать.

ТРЮФЕЛИ

В нашей средней полосе произрастает только один вид трюфелей — трюфель белый. Гриб же, известный под названием русский черный трюфель, ближайший родственник великого французского деликатеса, несмотря на название, растет на территории Украины.

Кулинарные особенности:

Используется в свежем виде, подходит для сушки и длительного хранения в свежем виде.

При готовке в свежем виде не требует предварительного отваривания.

Грибной порошок из трюфеля получается очень ароматным, он моментально превратит любой суп и любое второе блюдо в грибное. По силе аромата с трюфелем в порошке могут сравниться только дождевики и серножелтый трутовик.

Трюфели сохраняются свежими примерно в течение месяца, если их прикапывать в подвале или хранить в ящиках с чуть влажной землей.

Лучше всего, на мой взгляд, белый трюфель показывает свои кулинарные достоинства в тушеном виде.

ШАМПИНЬОНЫ И ЗОНТИКИ

Шампиньоны вкусны и ароматны — и одомашненные, и дикие. Шампиньон — самый первый из грибов, окультуренный человеком. Лесные и луговые грибы (шампиньон огородный, луговой, лесной, августовский, чешуйчатый и прочие) не уступают по вкусу и аромату белым «промышленным» красавцам. В Европе и США шампиньоны едят вообще сырыми, нарезаая их в салаты на манер овощей.

В магазине шампиньоны можно купить всегда. В свежем виде обычно продаются грибы белых сортов, но не так давно стали появляться и темноголовые сорта с кра-

сивыми бежевыми и коричневыми шляпками. В морозильниках лежат целые и нарезанные шампиньоны в пакетах, в банках на полках стоят шампиньоны в собственном соку. В «корейских салатах» нашли себе место шампиньоны консервированные или чуть подмарнованные. Короче говоря, сплошное изобилие.

Шампиньон — гриб благодарный и отзывчивый, хранится долго (заслуга селекционеров), готовить его можно как угодно.

Ближайшие родственники шампиньона, схожие с ним по вкусу и способам готовки, — наши лесные и полевые великаны — грибы-зонтики. С одной стороны, готовить зонтики можно точно так же, как и шампиньоны. Этот гриб во всем аналогичен и в кулинарном процессе. С другой стороны, поскольку его вкус и сильнее, и своеобразнее, для ароматизации основного блюда или приготовления соусов и салатов мякоти зонтика требуется по весу меньше, чем мякоти шампиньонов. К тому же специи (особенно черный перец) и зелень сочетаются с зонтиком еще лучше. Попробовав однажды зонтик, вы, как тигр-людоед, отведавший охотника, навсегда приобретете устойчивое пристрастие к этому грибу.

И разумеется, из шампиньонов (да и из других грибов, помимо зонтиков) нельзя приготовить роскошную грибную яичницу с перцем с одной грибной шляпкой размером во всю сковородку.

Отваривать перед готовкой зонтик не обязательно. Суп следует варить только из молодых, с еще не раскрытой шляпкой грибов. В сушке зонтики ведут себя плохо — ломаются, крошатся, ветшают... Для засолки и маринования годятся только «малыши», шляпка которых еще обнимает ножку со всех сторон и превышает ее по размерам. Из этих рекомендаций можно сделать вывод, что гриб-зонтик пестрый употребляется преимущественно свежим, что действительно соответствует истине.

Чтобы избежать разочарования от неумелого приготовления этого деликатесного гриба, лучше не брать слиш-

ком старые зонтики. Ножки тоже можно не собирать. Дома шляпки моют и «снимают» чешуйки. Это удастся легче, если обдать шляпку кипятком.

Кулинарные особенности:

Используются в свежем виде, подходят для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления грибного порошка и экстрактов.

При готовке в свежем виде не требуют предварительного отваривания.

Наилучший способ засолки — горячий с отвариванием около получаса.

Мариновать шампиньоны лучше всего следующим способом. Для маринования отбирают молодые шампиньоны с нераскрывшимися шляпками и обрезают ножки по самые края шляпок. Грибы тщательно моют, а затем бланшируют, погружая их в дуршлаге на 5 мин. в кипяток. После этого промывают холодной водой и откидывают на дуршлаг или решето, чтобы стекла вода. Затем их опускают в кастрюлю с кипящей подсоленной и подкисленной водой. В воду кладут (из расчета на 1 л) 2 чайные ложки соли и щепотку лимонной кислоты. Грибы варят до готовности, помешивая и снимая пену. Перед концом варки в маринад добавляют 8%-й раствор столового уксуса (из расчета 2 столовые ложки на 1 кг свежих грибов), лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Сваренные грибы быстро охлаждают, перекладывают в банки, заливают холодным маринадом и закрывают крышками.

Маринад: на 1 кг грибов берут 2/3 стакана воды, 1 чайную ложку соли, специи и кипятят 20-30 мин. на слабом огне. После небольшого охлаждения в маринад добавляют 0,5 стакана 8%-го раствора столового уксуса и охлаждают.

Сушить следует только молодые грибы с розовыми пластинками.

Прекрасно сочетаются с рыбой, мясом и птицей.

ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

ПЕРЕРАБОТКА ГРИБОВ

Подготовка грибов

Свежие грибы нельзя хранить длительное время: они быстро портятся и утрачивают свои вкусовые качества. Особенно не переносят длительного хранения влажные грибы, собранные в дождливую погоду. Поэтому их следует переработать сразу же — в день сбора. При этом грибы, подлежащие засолке или маринованию, хорошо бы залить подсоленной водой, а предназначенные для сушки нужно разложить на чистые листы бумаги в проветриваемом помещении. В таком виде грибы сохраняются до суток, а некоторые виды (лисички, трювик чешуйчатый и серно-желтый, ежевики, гриб-баран) — более суток. Рекордсмен хранения — белый трюфель: он может храниться почти как картошка.

Перед обработкой грибы очищают от мусора, отрезают ножки, вырезают места, поврежденные личинками насекомых.

Наиболее распространенными способами переработки грибов являются *сушка, засолка, маринование, консервирование, замораживание, изготовление порошков и экстрактов*.

Как правильно выбрать способ переработки

Во многих старых (да и новых) книгах грибы делят на *категории*. Первая, вторая и т. п. Я вас умоляю! Какая фигня! Как можно сравнить белый гриб с зонтиком? Рыжик с лисичкой? Бульдога с носорогом? Каждый вид грибов уникален, он может дать великолепный вкус в жар-

ком и совсем не годиться для маринования, может быть непревзойденным в засолке и потерять все качества при сушке. Категорий не бывает! Есть индивидуальные грибы со своими особенностями и неповторимым вкусом.

Если вы хотите получить из собранных грибов нечто действительно вкусное, самое важно — выбрать *правильный способ переработки для данного конкретного гриба*. Следует знать, что вкус гриба зависит не только от того, белый он или валуй, но и от его возраста (стадии развития). Например, крепкие юные маслята в маринаде будут гораздо вкуснее старого рыхлого белого гриба, будь он хоть трижды белый. Из нераскрытых зонтиков и молодых сыроежек выйдет гораздо более вкусное жаркое, чем из зрелых подосиновиков. Мелкие волнушки в засолке однозначно лучше старых груздей. К чему мы подошли? Мы не просто огульно отказываемся от грибных категорий. Взамен мы вводим новое понятие — *сорт*, которое отражает состояние данного гриба на момент предстоящей переработки и во многом определяет ее способ. Сорт можно выделить не всегда, это понятие не настолько универсальное, как хотелось бы. У разных видов грибов возрастные изменения плодовых тел по-разному отражаются на их вкусовых качествах. Поэтому у грибов, которые в зрелом виде все еще пригодны в пищу, можно выделять три сорта, у грибов с грубеющей или темнеющей мякотью — два или даже один. Это зависит от того, когда (в каком возрасте гриба) наступают неблагоприятные изменения. У грибной мелочи (чесночники, луговые опята) сорт и не выделишь — слишком много возни искать, кто там в куче старый, а кто помоложе.

Чем моложе гриб, тем лучше его вкус, тем выше его сортность. С возрастом (с наступлением зрелости) вкус гриба ухудшается. У трубчатых грибов к этому моменту открываются трубочки, у пластинчатых грибов — развертываются края шляпки, до этого подогнутые. Ухудшение вкуса (иногда очень резкое) происходит из-за активного притока питательных веществ в трубочки или пластинки.

Сорта основных видов грибов

Виды грибов	Сорта		
	1	2	3
Белый гриб (разные виды)	Шляпка до 5 см в диаметре, трубочки белые	Шляпка до 10 см в диаметре, трубочки желтоватые	Шляпка более 10 см в диаметре, трубочки зеленовато-желтые
Вешенка (разные виды)	Шляпка с подвернутым краем, до 4-5 см в диаметре	Шляпка расправлена, до 10 см в диаметре	Шляпка более 10 см в диаметре
Волнушки (розовая и белая)	Шляпка с подвернутым краем, до 3 см в диаметре	Шляпка частично расправлена, до 6 см в диаметре	Шляпка более 6 см в диаметре
Горькушка	Шляпка с подвернутым краем, до 3 см в диаметре	Шляпка частично расправлена, до 6 см в диаметре	Шляпка более 6 см в диаметре
Говорушки (разные виды)	Сорта не выделяются из-за мелких размеров плодовых тел		
Головачи, дождевики, порховки	Сорта не выделяются, в пищу используются только молодые плодовые тела с белой упругой мякотью		
Грибы-зонтики (разные виды)	Шляпка яйцевидная, пластинки прикрыты покрывалом	Шляпка полураспростертая, покрывало разорвано	Не выделяется: зрелые плодовые тела имеют грубую мякоть и плохой вкус
Грузди (разные виды), млечники (разные виды)	Шляпка с подвернутым краем, до 5 см в диаметре	Шляпка почти расправлена, до 10 см в диаметре	Шляпка более 10 см в диаметре
Ежевика (желтый, оранжевый)	Шляпка до 3 см в диаметре	Шляпка до 5 см в диаметре	Шляпка более 5 см в диаметре
Колпак кольчатый	Шляпка с подогнутым краем, пластинки прикрыты покрывалом	Шляпка полураспростертая, покрывало разорвано	Не выделяется: мякоть зрелых плодовых тел хрупкая и водянистая
Лисичка настоящая	Шляпка до 3 см в диаметре	Шляпка до 5 см в диаметре	Шляпка более 5 см в диаметре
Маслята (разные виды), козляк, моховики (разные виды), польский гриб	Шляпка до 3 см в диаметре	Шляпка до 6 см в диаметре, поры трубочек закрыты	Шляпка более 6 см в диаметре, поры трубочек открыты
Навозник белый	Сорта не выделяются, в пищу используются только молодые грибы с белыми пластинками и неразвернувшимися шляпками		
Опенок зимний, опенок луговой	Сорта не выделяются из-за мелких размеров грибов		
Опенок летний, опенок осенний	Шляпка с подогнутым краем, пластинки под покрывалом	Шляпка полураспростертая, покрывало разорвано	Шляпка полностью расправлена
Подберезовики и подосиновики (разные виды)	Шляпка с подогнутым краем, до 4 см в диаметре	Шляпка расправлена, не более 7 см в диаметре, поры трубочек закрыты	Шляпка более 7 см в диаметре, поры трубочек открыты
Подгруздки (белый, черный)	Шляпка с подвернутым краем, до 5 см в диаметре	Шляпка почти расправлена, до 10 см в диаметре	Шляпка более 10 см в диаметре
Рамария желтая, рогатики (разные виды)	Сорта не выделяются, в пищу используются только молодые грибы		
Рыжики (разные виды)	Шляпка с подвернутым краем, до 2 см в диаметре	Шляпка почти расправлена, до 5 см в диаметре	Шляпка более 5 см в диаметре

Рядовки (фиолетовая, зеленушка, серая, тополевая)	Шляпка с подогнутым краем, до 3 см в диаметре	Шляпка расправлена, не более 5 см в диаметре	Шляпка более 5 см в диаметре
Скрипица	Шляпка с подвернутым краем, до 5 см в диаметре	Шляпка почти расправлена, до 10 см в диаметре	Шляпка более 10 см в диаметре
Сморчки (разные виды), сморчковая шапочка	Высота гриба до 4 см	Высота гриба от 4 до 6 см	Высота гриба более 6 см
Строчки (съедобный, гигантский)	Шляпка до 4 см в диаметре	Шляпка от 4 до 7 см в диаметре	Шляпка более 7 см в диаметре
Сыроежки (разные виды), валуй	Шляпка с прижатыми к ножке краями, не более 4 см в диаметре	Шляпка полурасправлена, не более 7 см в диаметре	Шляпка расправлена, более 7 см в диаметре
Трюфель белый	Сорта не выделяются из-за того, что плодовые тела трюфеля не подвержены быстрым возрастным изменениям		
Чесночник	Сорта не выделяются из-за мелких размеров грибов		
Шампиньоны (разные виды)	Шляпка до 6 см в диаметре, пластинки прикрыты покрывалом	Шляпка до 10 см в диаметре, мякоть гриба белая	Шляпка более 10 см в диаметре, мякоть гриба с красным или коричневатым оттенком

Определение пригодности основных видов грибов к разным способам переработки по сортам (см. следующие две страницы)

- 0 не делайте так никогда;
- 1 нерациональное применение данного типа переработки из-за практически полного нераскрытия вкусовых качеств гриба;
- 2 весьма посредственные вкусовые качества;
- 3 хорошие вкусовые качества;
- 4 высокие вкусовые качества, но внешний вид — так себе (изменение цвета — почернение, позеленение и т. п.);
- 5 мечта гурмана: высокие вкусовые качества в сочетании с красивой естественной окраской, которая при переработке сохраняется.

Переработка грибов

Вид гриба	Сорт	В свежем виде			Сушка	Маринование	Засол	
		Жарка, тушение	Супы	Фарши, соусы			Холодный	Горячий
Белый гриб (разные виды)	1	5	5	1	5	5	0	1
	2	5	4	5	5	4	0	5
	3	3	4	4	4	3	0	3
Валуй	1	0	0	0	0	2	4	5
	2-3	0	0	0	0	2	3	4
Вешенка (разные виды)	1	4	4	1	3	4	0	0
	2	3	4	4	2	3	0	0
	3	2	2	3	0	2	0	0
Волнушка (розовая, белянка)	1	0	0	0	0	0	4	4
	2	0	0	0	0	0	3	3
	3	0	0	0	0	0	2	2
Говорушки (разные виды)	без сортов	3	3	3	2	0	0	0
Головач (разные виды)	без сортов	2	2	2	2	0	0	0
Гриб-зонтик (разные виды)	1	4	2	4	0	0	0	0
	2	3	2	3	0	0	0	0
Груздь настоящий	1	0	0	0	0	1	5	5
	2	0	0	0	0	1	4	4
	3	0	0	0	0	1	3	3
Груздь дубовый, груздь осиновый, чернушка	1	0	0	0	0	0	4	4
	2	0	0	0	0	0	3	3
	3	0	0	0	0	0	2	2
Груздь перечный, скрипица	1	0	0	0	0	0	3	3
	2-3	0	0	0	0	0	2	2
Дождевик (разные виды)	без сортов	3	2	2	3	0	0	0
Ежевик (желтый, оранжевый)	1	4	3	3	2	3	0	0
	2-3	3	2	2	0	2	0	0
Колпак кольчатый	1	3	3	4	2	4	0	0
	2	2	2	3	2	2	0	0
Лисичка настоящая	1	1	5	1	1	5	0	1
	2	4	4	5	3	4	0	4
	3	3	3	5	3	2	0	3
Масленок зернистый, масленок поздний, козляк	1	5	4	1	1	5	0	4
	2	4	3	4	4	4	0	4
	3	2	2	3	3	2	0	3
Масленок лиственничный, масленок желто-бурый (моховик желто-бурый)	1	4	4	1	1	5	0	4
	2	3	3	4	4	4	0	4
	3	2	2	3	3	2	0	3
Моховик (разные виды)	1	3	3	4	4	4	0	3
	2	3	3	4	3	3	0	2
	3	2	2	3	3	0	0	0
Млечник красно- коричневый	1	4	3	4	0	4	4	4
	2-3	3	2	4	0	3	3	3
Млечник нейтральный, млечник обыкновенный	1	0	0	0	0	0	3	3
	2-3	0	0	0	0	0	2	2
Навозник белый	без сортов	4	3	5	0	0	0	0
Опенок луговой	без сортов	4	5	5	4	0	0	0
Опенок летний	1	4	3	4	3	3	0	0
	2	3	3	3	2	2	0	0
	3	1	1	1	1	1	0	0

Как правильно выбрать способ переработки

Опенок осенний	1 2 3	4 4 3	4 3 2	1 4 3	4 4 3	0 3 3	0 0 0	0 0 3
Опенок зимний (зимний гриб)	без сортов	4	4	5	4	4	0	0
Подберезовик болотный	1 2 3	3 2 0	2 2 0	3 2 2	3 3 2	3 2 0	0 0 0	2 2 0
Подберезовик обыкновенный, подберезовик разноцветный	1 2 3	4 3 2	4 3 2	1 4 2	4 4 3	4 3 0	0 0 0	4 3 0
Подгруздок белый	1 2 3	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	5 4 3	5 4 3
Подгруздок черный	1 2-3	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	3 2	3 2
Поддубник (разные виды)	1 2 3	1 3 3	1 3 3	1 4 3	1 3 3	4 3 2	0 0 0	4 3 2
Подосиновик (разные виды)	1 2 3	1 4 2	1 3 2	1 4 3	1 4 3	4 3 0	0 0 0	4 3 0
Польский гриб	1 2 3	5 4 3	5 4 3	1 5 4	4 3 3	5 4 3	0 0 0	5 4 3
Порховка (разные виды)	без сортов	3	2	3	2	0	0	0
Рамария желтая	без сортов	2	2	3	0	0	0	0
Рогатик (разные виды)	без сортов	3	2	3	2	0	0	0
Рыжик сосновый	1 2 3	1 4 3	1 4 3	1 5 3	0 0 0	5 4 3	5 4 3	5 4 3
Рыжик словый	1 2 3	1 4 3	1 4 3	1 5 4	0 0 0	4 3 3	4 3 3	4 3 3
Рядовка (фиолетовая, серая, зеленушка, тополевая)	1 2 3	1 2 0	1 2 0	1 3 0	0 0 0	5 4 3	0 0 0	0 0 0
Сморчковая шапочка	1 2 3	4 3 2	4 3 2	5 4 2	5 4 2	0 0 0	0 0 0	0 0 0
Сморчок (конический, настоящий)	1 2-3	4 3	4 3	4 3	4 3	0 0	0 0	0 0
Строчок (съедобный, гигантский)	1 2-3	3 2	3 2	3 2	3 2	0 0	0 0	0 0
Сыроежка (буреющая, желтая)	1 2-3	2 0	2 0	2 0	0 0	2 0	3 2	3 2
Сыроежка (вильчатая, серая, ложнокрасная)	1 2 3	4 3 0	2 2 0	5 4 0	0 0 0	3 3 0	4 3 2	4 3 2
Сыроежка (зеленая, сине-желтая)	1 2-3	5 4	3 3	5 4	0 0	4 3	4 3	4 3
Трюфель белый	без сортов	5	5	5	1	1	1	1
Чесночник	без сортов	5	4	5	5	0	0	0
Шампиньон (разные виды)	1 2 3	5 3 2	4 3 2	5 4 3	1 3 2	4 2 0	0 0 0	0 0 0

Это необходимо грибу для созревания спор. Такие грибы тоже можно собирать, но при этом не должно наблюдаться изменения окраски шляпки и ножки, появления неприятного запаха, водянистости, побурения. Если такие признаки имеются, значит, гриб перешел из стадии зрелости в стадию старости, он перерос, брать его не следует. В переросших грибах накапливаются продукты разложения белков, вредные для нашего организма.

В приведенных выше таблицах (с. 269-271) вы познакомитесь с разделением основных видов съедобных грибов на сорта сообразно их возрасту, и выясните, какой переработке в зависимости от сорта лучше их подвергнуть.

Сушка грибов

Сушка — один из самых простых и доступных способов переработки грибов. Сушеные грибы хорошо сохраняются долгое время и при этом не утрачивают вкус и аромат.

Не все съедобные грибы сушат. Многие грибы содержат горький сок, вкус которого в процессе сушки не исчезает (млечники, рогатики). В домашних условиях для сушки лучше всего подходят трубчатые грибы, опята, шампиньоны, сморчки и строчки, лисички. Приятно, что сушка — тот способ обработки грибов, для которого пригодны экземпляры крупные, ломаные и даже слегка червивые. Особенно это касается белых грибов, собранных во влажную теплую погоду, когда они даже в самом молодом возрасте поражены вредоносными личинками. Запомните: если грибы свежие, червоточин бояться не следует, так как при сушке личинки вылезают из грибов. Сушите их (грибы, а не червей) и ешьте на здоровье.

Сушить грибы можно *на открытом воздухе (на солнце), в русской печи, в духовке, на газовой плите*. Сушка на солнце возможна только в жаркое, сухое время, в ясные, солнечные дни. Обычно на солнце сушат грибы немясистые — сморчки, луговые опята и чесночники, которые в ясную погоду высыхают за несколько часов. В

пасмурную погоду сушить грибы на открытом воздухе нельзя, так как они могут испортиться. Самыми надежными способами следует считать сушку в русской печи и в духовке. Многие практикуют сушку грибов на батареях в начале отопительного сезона. В последнее время в продаже появились грибные электрические сушилки.

Для сушки отбирают свежие, крепкие, здоровые грибы, не поврежденные личинками. Очищенные грибы протирают чистой, слегка увлажненной мягкой тряпочкой и сортируют по размерам. Мыть грибы перед сушкой нельзя, так как они впитывают много воды, очень медленно просыхают и могут испортиться.

Несомненно, лучшими в сушке получаются белые, сморчки, луговые опята и чесночники.

Сушка в русской печи. Подготовленные к сушке грибы следует разложить шляпками вниз на решета, плетенки или нанизать на спицы. Загруженные приспособления следует ставить в печь, когда температура в ней после топки снизится до 60-70°C. При более высокой температуре начинать сушку не рекомендуется, так как грибы могут запариться или зажариться, подгореть и сильно почернеть. При температуре ниже 50°C они сохнут очень медленно, закисают и портятся. Грибы считаются высушенными, если они на ощупь кажутся сухими, легкими, слегка гнутся, а при некотором усилии ломаются. Хорошо высушенные грибы вкусом и ароматом напоминают свежие. Количество получаемых при сушке грибов в среднем составляет 10% к массе сырых очищенных.

В русской печи нельзя сушить только сморчки, так как они быстро запариваются, а под конец сушки подгорают и утрачивают свои ценные качества. К сожалению, в наше время сушка в русской печи стала практически недоступной.

Сушка в духовке. Вместо противней в духовке устанавливают решетки, на которых и раскладывают подготовленные к сушке грибы. Температура должна быть 80-90°C. Сушат грибы с приоткрытой дверцей, чтобы воздух в духовке свободно циркулировал.

Засолка грибов

Грибы солят в стеклянной или эмалированной посуде. Деревянные кадки, как новые, так и бывшие в употреблении, перед посолом надолго замачивают, чтобы они не пропускали воду. После этого кадки тщательно моют щеткой, а затем пропаривают крутым кипятком. Стеклянную и эмалированную тару моют и сушат. Подготовленная посуда должна быть чистой и без посторонних запахов. Засол грибов в металлической посуде недопустим. Даже нержавеющая сталь и алюминий вызывают потемнение рыжиков и посинение груздей. В отличие от маринования, при засоле основной специей является чеснок. Под гнет, как правило, кладут стебли укропа, это помогает предохранить верхний слой грибов от потемнения.

Засол холодным способом. Для холодного засола (без предварительного отваривания) подходят различные виды груздей, подгруздки, рыжики, волнушки, серушки, некоторые сыроежки, короче говоря, большей частью те виды, для которых в сыром виде не характерен сильный горький или жгучий вкус. Солить эти грибы можно как в смеси, так и отдельно.

Грибы, предназначенные для соления, необходимо перебрать, очистить от мусора, залить чистой водой и вымачивать несколько часов, чтобы прилипшие частицы мусора и грязи отмокли. Затем шляпки грибов очищают от налипшей грязи и тщательно прополаскивают в чистой воде. У вымытых грибов ножки обычно срезают, а шляпки укладывают в подготовленную посуду срезом вниз слоями по 5–10 см. На дно посуды предварительно насыпают слой соли, сверху добавляя листья черной смородины, вишни, хрена, стебли укропа. Каждый слой грибов пересыпают солью с пряностями (лавровым листом, перцем, чесноком). Соль добавляют из расчета 50 г на 1 кг свежих грибов, приправы — по вкусу.

Уложенные в посуду грибы сверху засыпают слоем листьев смородины, вишни, укропа, поверх которых кладут деревянный кружок соответствующего диаметра,

обернутый чистой марлей, придавленный грузом (гнетом), лучше всего камнем, не растворяющимся в рассоле. Через 1- 2 дня грибы в посуде осядут и дадут сок.

Если используется посуда большой емкости, то без ущерба для качества засола можно по мере сбора добавлять в нее новые грибы. Когда кастрюля наполнится, поверх грибов кладут слой листьев смородины, вишни и стеблей укропа с таким расчетом, чтобы они полностью закрывали продукцию. В случае появления плесени на поверхности рассола слой листьев предохранит грибы от контакта с ней.

Засоленные таким способом грибы будут готовы к употреблению через 30-40 дней после посола.

Один из вариантов холодной засолки — *сухая засолка*. Таким способом солят рыжики и молодые подгруздки. О сухой засолке читайте в приложении «Грибная кулинария», глава о груздях и рыжиках.

Горячий засол. Этим способом обычно солят грибы, обладающие горьким или жгучим вкусом (некоторые грузди, горькушки, краснушки, валуи, рядовки, говорушки, паутинники, сыроежки), а также трубчатые грибы с плотной мякотью, требующей проваривания (белые, дубовики, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята) и опята. Между тем по большому счету солить горячим способом можно любые грибы.

Грибы после очистки от мусора и промывки проваривают в слегка подсоленной воде 20-30 мин. (трубчатые грибы обычно варят 10-15 мин.). Затем воду, в которой они варились, сливают, а грибы промывают в холодной воде, откидывают на решето или дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленные таким образом грибы укладывают в посуду, добавляют соль из расчета 45-60 г на 1 кг отваренных грибов и накрывают деревянным кружком с гнетом. В качестве приправы в грибы можно положить чеснок, лук, хрен, эстрагон или укроп. Засоленные таким способом грибы можно употреблять в пищу через неделю.

Засол бланшированных грибов. Грузди, подгруздки, волнушки, серушки, сыроежки, колпаки, поплавки и неко-

торые рядовки и говорушки можно солить после предварительного бланширования. Для этого очищенные и промытые грибы в дуршлаг опускают на 5-7 мин. в кипящую воду, затем быстро охлаждают, промывая в холодной воде, укладывают в посуду и добавляют соль из расчета 50 г на 1 кг отваренных грибов. В качестве приправы кладут чеснок, корни петрушки, хрена, укроп или сельдерей, а также листья смородины и вишни. Посоленные таким способом грибы будут готовы к употреблению через 7-10 дней.

Маринование грибов

При мариновании грибов никогда не стоит забывать, что вкусовые качества их зависят в первую очередь именно от маринада. Поэтому, в отличие от приготовления блюд из свежих грибов, видовая принадлежность грибов, используемых для маринования, большого значения не имеет. Главное, чтобы грибы были молодые, плотные и имели приятный внешний вид.

Для маринования по консистенции больше всего подходят белые, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята, рыжики, опята, лисички и шампиньоны. Мариновать лучше всего небольшие шляпки молодых грибов или молодые грибы целиком. Если в маринование идут более крупные шляпки, то их следует разрезать пополам или на 4 части с таким расчетом, чтобы при отваривании они проварились одновременно. У белых грибов, подосиновиков и крупных говорушек можно мариновать и ножки, но отдельно от шляпок, предварительно разрезав их поперек на дольки длиной 2-3 см.

Мариновать грибы следует раздельно по видам. Вместе с подосиновиками, например, нельзя отваривать маслята, так как при этом они приобретают темную окраску. Подосиновики и белые нельзя отваривать вместе с подберезовиками, потому что они проварятся неодинаково.

Грибы перед маринованием отбирают по размеру, чистят, вымачивают, чтобы хорошо отстали мусор и грязь.

Затем их тщательно промывают и обрезают ножки. У маслят обязательно снимают со шляпки кожицу. Моховики перед варкой обдают крутым кипятком и промывают в холодной воде, иначе маринад будет темным. Валуи следует вымочить в течение нескольких часов, а затем слегка отварить в подсоленной воде и промыть.

Если молодые белые грибы, лисички или рыжики отварить в подсоленной воде, слегка подкисленной уксусом или лимонной кислотой, они полностью сохраняют естественный цвет. Такие грибы можно использовать в качестве украшения к рыбе, птице и мясу, а не как гарнир.

Грибникам следует помнить, что закрывать маринованные грибы герметично — опасно. В некоторых областях России грибы вообще не маринуют, а делают полуфабрикат, который в случае надобности можно быстро «довести до ума» и получить маринованные грибы. Для этого на 5 кг перебранных и промытых грибов берут 1 л воды, 0,5 кг соли и варят 20 мин. По окончании варки добавляют 0,5 л 6%-го столового уксуса или 30 мл уксусной эссенции и хорошо перемешивают. Когда грибы остынут, их фасуют в банки, заливают растительным маслом, укупоривают пергаментной бумагой и убирают в холодильник или погреб. Такой полуфабрикат может храниться до 9 месяцев при температуре не выше +10°C. Чтобы получить из полуфабриката маринованные грибы, их извлекают из банки и замачивают в холодной воде на 2-3 часа. После этого хорошо промывают и варят со специями 10-15 минут. Норма расхода специй (гвоздика, лавровый лист, душистый перец) — 1-1,5 г на 5 кг грибов. Когда грибы остынут, они станут почти неотличимы по вкусу от обычных маринованных.

Первый способ: маринование грибов непосредственно в маринаде. Сначала следует приготовить маринад. Из расчета на 1 кг свежих грибов нужно взять 1/3 стакана воды, 1 столовую ложку соли и 1/3 стакана 8%-го раствора столового уксуса (для белых грибов — вдвое больше). Эту смесь в эмалированной посуде ставят на огонь, доводят до кипения и опускают в нее подготов-

ленные грибы. Грибы при нагревании начнут выделять сок, и количество жидкости увеличится. Как только грибы закипят, огонь нужно убавить. Варить их следует, непрерывно помешивая, чтобы грибы не подгорели. При этом надо снимать пену.

Когда в кипящем маринаде перестанет образовываться пена, в него добавляют из расчета на 1 кг грибов: 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, по 2 штуки гвоздики и корицы, немного бадьяна, лаврового листа и на кончике ножа лимонную кислоту для сохранения натурального цвета грибов.

Продолжительность варки в маринаде зависит от вида грибов. Грибы с более плотной мякотью, такие как белые, подосиновики, шампиньоны, варят 20-25 мин., ножки белых и подосиновиков — 15-20 мин., лисички и опята — 25 или 30, подберезовики, маслята, моховики — 10-15, летние опята — 8-10 мин. Время варки считают с начала закипания маринада. При этом надо следить, чтобы грибы не переварились и маринад не помутнел.

После окончания варки грибы снимают с огня и вместе с маринадом быстро охлаждают, посуду накрывают марлей или другой чистой тканью. Затем грибы перекладывают в стеклянные банки и заливают маринадом, в котором они варились. Банки закрывают пластмассовыми крышками или пергаментом и ставят на хранение.

Замаринованные таким способом грибы могут сохранять-ся в течение года и обладают довольно острым вкусом.

Второй способ: заливка подготовленных грибов холодным маринадом. Грибы отваривают в подсоленной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды) до готовности. Затем их откидывают на дуршлаг или решето, охлаждают, раскладывают по банкам и заливают заранее приготовленным холодным маринадом. Банки закрывают крышками.

Маринад: в эмалированную посуду из расчета на 1 кг свежих грибов наливают 0,4 л воды, кладут неполную чайную ложку соли, 6 горошин душистого перца, по 3 штуки лаврового листа, гвоздики, корицы, немного бадьяна, ли-

монной кислоты и всю эту смесь кипятят 20-30 мин. на слабом огне. Затем маринад немного охлаждают и добавляют 1/3 граненого стакана 8%-го раствора столового уксуса.

Приготовленные по этому рецепту грибы обладают менее острым вкусом, но хранятся более короткий срок.

Грибы квашеные

Для квашения пригодны молодые, плотные, не перезревшие грибы следующих видов: белые, лисички, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, рыжики, волнушки. Грибы квасят отдельно, по видам.

Свежие грибы сортируют по размеру, удаляют червивые, дряблые, перезрелые, порченные, очищают от приставших листьев, хвойных иголок, мха, земли и песка. Разделяют на шляпки и ножки. Большие грибы разрезают на части, мелкие квасят целиком, у отсортированных грибов обрезают корневые корешки, вырезают поврежденные места, после чего моют в холодной воде, дают ей стечь.

В эмалированную кастрюлю наливают 3 л воды, добавляют 3 столовые ложки соли, 10 г лимонной кислоты, ставят на огонь, доводят до кипения, выкладывают в кастрюлю подготовленные грибы в количестве 3 кг и при слабом кипении варят до готовности. Образующуюся на поверхности пену удаляют шумовкой. Признаком готовности служит оседание грибов на дно.

Проваренные грибы выкладывают в дуршлаг, промывают холодной водой, дают ей стечь, после чего расфасовывают в 3- или 10-литровые стеклянные банки и вливают теплую заливку.

Для приготовления заливки в эмалированную кастрюлю наливают воды, добавляют 3 столовые ложки соли, одну столовую ложку сахара (из расчета на 1 л воды), ставят на огонь, доводят до кипения и охлаждают до 40°C, после чего добавляют одну столовую ложку чистой сыворотки от обезжиренного свежескисшего молока. Затем заливают банки, накрывают кружками, ставят гнет и

выносят в теплое помещение, где выдерживают в течение трех суток, после чего выносят в холодный погреб. В процессе квашения образуется молочнокислое брожение.

Через один месяц квашеные грибы готовы для употребления в пищу в натуральном виде или из них готовят грибные блюда.

В целях сохранения квашеных грибов на долгое время их следует стерилизовать. Для этого грибы выкладывают в дуршлаг, а когда жидкость стечет, промывают холодной водой и дают ей стечь. Затем грибы раскладывают в подготовленные банки и заливают профильтрованной и прокипяченной горячей жидкостью от грибов. В процессе кипячения жидкости снимают образовавшуюся на поверхности пену.

Недостающее количество заливки можно заменить кипятком. Наполнять банки следует на 1,5 см ниже верха горлышка. Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 50°C водой, ставят на очаг и при слабом кипении воды в кастрюле стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 40 мин., емкостью 1 л — 50 мин. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Грибы натуральные

Для приготовления пригодны молодые, плотные, не перезревшие грибы следующих видов: белые, подосиновики, лисички, маслята, опята, подберезовики, рыжики, моховики, волнушки и другие.

Грибы натуральные готовят отдельно по видам или смешивая их в любом соотношении. Свежие грибы сортируют по размеру, удаляют червивые, дряблые, перезревшие, порченные и ломаные, очищают от листьев, мха, песка и земли. У отсортированных грибов обрезают корневые корешки, вырезают поврежденные места. У крупных грибов шляпки и ножки разделяют, а мелкие консервируют целиком. Ножки больших грибов нарезают

поперек нетолстыми кусочками и консервируют их отдельно.

Нарезанные на кусочки маслята, моховики, рыжики, грузди и подосиновики от соприкосновения с воздухом быстро темнеют, поэтому перерабатывать их следует быстро и не нужно допускать, чтобы они долго находились на воздухе. Для этого их немедленно после резки опускают в холодную воду, в которую добавлена одна чайная ложка соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды.

Отсортированные грибы выкладывают в дуршлаг, моют путем многократного погружения в ведро с холодной водой и дают ей стечь. Варят грибы в соленой и подкисленной воде (из расчета 20 г поваренной соли и 5 г лимонной кислоты на 1 л воды).

При варке грибы уменьшаются в объеме, а на поверхности образуется пена, которую удаляют при помощи шумовки. Варка считается законченной, как только грибы опустятся на дно. После этого их выкладывают в дуршлаг и отделяют от жидкости. Грибы укладывают в подготовленные банки и заливают профильтрованной жидкостью от варки или горячим раствором, состоящим из воды и 10 г поваренной соли и 5 г лимонной кислоты на каждый литр.

Банки заполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 50°C водой и при слабом кипении воды стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 70 мин., емкостью 1 л — 90 мин., после чего их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Грибы консервированные

Для приготовления пригодны молодые, плотные, не перезревшие грибы следующих видов: белые, подосиновики, подберезовики, лисички, опята, маслята, моховики, рыжики.

Свежие грибы сортируют по размеру, удаляют червивые, дряблые, перезревшие и ломаные, очищают от листьев, хвойных иголок, песка и земли.

У отсортированных грибов обрезают корневые корешки, вырезают поврежденные места. У крупных грибов шляпки и ножки разделяют, а мелкие консервируют целиком. Ножки белых грибов нарезают поперек нетолстыми кусочками и консервируют их отдельно.

Отсортированные грибы выкладывают в дуршлаг, моют путем многократного погружения в ведро с холодной водой, дают ей стечь. Затем грибы варят, для чего в эмалированную кастрюлю наливают 200 мл воды (один стакан), добавляют 10 г поваренной соли и 4 г лимонной кислоты, ставят на огонь, дают вскипеть, всыпают подготовленные грибы в количестве 1 кг и при слабом кипении и осторожном помешивании варят до готовности.

При варке грибы выделяют сок, покрываются им и уменьшаются в объеме. Образующуюся на поверхности пену удаляют при помощи шумовки.

Варка считается законченной, как только грибы опустятся на дно. Затем их выкладывают в дуршлаг и отделяют от жидкости. В подготовленные банки емкостью 0,5 л укладывают 1 лавровый лист, по 3 зерна горького и душистого перца, грибы и все это заливают горячей водой.

Для приготовления заливки в эмалированную кастрюлю сливают отфильтрованную жидкость от варки грибов, добавляют 100 мл воды (половина стакана), полторы чайные ложки соли, 50 г столового 5%-го уксуса (2,5 столовые ложки), 2 г лимонной кислоты, ставят на огонь и доводят до кипения.

Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка (при недостатке заливки доливают кипящую воду), накрывают подготовленными крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 50°C водой и при слабом кипении воды в кастрюле стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 20 мин., емкостью 1 л — 30 мин.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Грибы в томатном соусе

Для этого типа консервов пригодны следующие виды грибов: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, рыжики, лисички и шампиньоны.

Свежие грибы сортируют по размеру, удаляют червивые, дряблые, перезревшие, порченные, поврежденные и ломаные, очищают от приставших листьев, мха, земли и песка.

У отсортированных грибов обрезают корневые корешки, вырезают поврежденные места. У крупных грибов шляпки и ножки разделяют, мелкие консервируют целиком, а средние и крупные нарезают на кусочки. Отсортированные грибы выкладывают в дуршлаг, моют путем многократного погружения в ведро с холодной водой, дают ей стечь. Затем грибы варят в соленой и подкисленной воде (из расчета 20 г поваренной соли и 4 г молочной кислоты на 1 л воды) при слабом кипении и осторожном помешивании.

Во время варки грибы уменьшаются в объеме, а на поверхности воды образуется пена, которую удаляют шумовкой. Варка считается законченной, как только грибы опустятся на дно. Их выкладывают в дуршлаг и отделяют от жидкости.

Проваренные грибы тушат в подсолнечном масле до мягкости, добавляют из расчета на 1 кг подготовленных грибов:

соль	15-20 г
сахар	40-50 г
томат-паста	200 г
лавровый лист	4 листочка
растительное масло	50-60 г (для тушения)
уксус 5%-й	40 г (2 ст. ложки)

Свежие протертые томаты в количестве 1 кг при постоянном помешивании кипятят, уваривая до одной трети первоначального объема, и в горячем состоянии расфасовывают в банки, подогретые на пароводяной бане.

Наполняют банки на 0,5 см ниже верха горлышка, накрывают крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 70°C водой и при слабом кипении воды стерилизуют банки емкостью 0,5 л 30 мин. Затем их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Грибная вытяжка

Для приготовления грибной вытяжки пригодны следующие виды грибов: белые, подосиновики, подберезовики, моховики, лисички, рыжики.

Свежие грибы сортируют, удаляют червивые, вялые, дряблые, перезревшие, очищают от приставших листьев, хвойных иголок, земли, мха, песка. Поврежденные места вырезают, после чего грибы моют, дают стечь воде и нарезают их на куски.

В эмалированную кастрюлю наливают полстакана воды, кладут 10 г соли и 2 г лимонной кислоты (из расчета на 1 кг подготовленных грибов), ставят на огонь, доводят до кипения, всыпают подготовленные грибы и при слабом кипении варят в течение получаса, добавляя небольшими порциями еще полстакана воды. Образовавшуюся на поверхности пену удаляют шумовкой. После варки грибы выкладывают в дуршлаг, дают стечь жидкости, затем пропускают через мясорубку и прессуют.

Собранный после варки и прессования сок смешивают, пропускают через фланелевый фильтр, сливают в эмалированную кастрюлю и уваривают до половины первоначального объема при постоянном помешивании, пока получится сиропообразная масса. В горячем состоянии ее расфасовывают в мелкую тару емкостью 200 г. Банки наполняют на 1 см ниже верха горлышка, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70°C водой и при слабом кипении воды стерилизуют 30 мин. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Кроме мелких банок, вытяжку можно расфасовывать в мелкие бутылки, укупоривая их полиэтиленовыми крышками и резиновыми колпачками.

Вытяжка из грибов используется для приготовления вегетарианских супов и борщей, а также в качестве гарнира. В этом случае в нее добавляют сваренный на пряностях пятипроцентный столовый уксус в количестве до одной десятой части вытяжки.

Грибная икра

Для приготовления икры пригодны белые грибы и лисички. Свежие грибы сортируют по размеру, удаляют червивые, перезрелые, ломаные, очищают от приставших листьев, хвойных иголок, мха, земли и песка.

У отсортированных грибов обрезают корневые корешки, вырезают поврежденные места. Шляпки и ножки крупных грибов разделяют. Отсортированное сырье выкладывают в дуршлаг, моют путем погружения в ведро с холодной водой, дают ей стечь, после чего варят следующим образом.

В эмалированную кастрюлю наливают один стакан воды, добавляют 10 г поваренной соли и 4 г лимонной кислоты, ставят на огонь, дают вскипеть, всыпают подготовленные грибы (в количестве 1 кг) и на слабом огне варят до готовности при осторожном помешивании.

Во время варки грибы выделяют сок, покрываются им и уменьшаются в объеме. Образующуюся на поверхности пену удаляют шумовкой.

Варка считается законченной, как только грибы опустятся на дно. После этого их выкладывают в дуршлаг, отделяют от жидкости, промывают холодной водой, дают ей стечь. Ножом из нержавеющей стали грибы очень мелко нарезают или пропускают через мясорубку, заправляют 4-5 столовыми ложками растительного масла, одной столовой ложкой горчицы, разведенной в 4-5 столовых ложках 5%-го уксуса, и (по вкусу) солью и горьким молотым перцем. Все это тщательно перемешивают, расфа-

совывают в подготовленные банки, накрывают крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 40°C водой и при слабом кипении воды стерилизуют банки емкостью 0,5 л — 45 мин., емкостью 1 л — 55 мин.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и подвергают воздушному охлаждению.

Приготовление грибного порошка

Порошок готовят из грибов, обладающих в сухом виде приятным вкусом и отличным ароматом.

Наиболее пригодны для этой цели белые грибы, подосиновики, маслята, трюфели, рыжики, сморчки, лисички, дождевики, чесночники, луговые опята, трювик серно-желтый.

Грибы перед сушкой следует очистить от мусора и грязи. Для сушки грибы нарезают на ломтики толщиной 0,5–1 см и провяливают сначала на солнце, а потом досушивают на плите или в духовке. Размалывают их в кофемолке.

Если порошок получится недостаточно мелкий, его можно просеять через тонкое сито, а крупные частицы еще раз высушить и перемолоть.

Грибной порошок используется для приготовления грибной икры, как приправа к супам, борщам, соусам, тушеным мясным, рыбным и овощным блюдам. Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды. В воде его держат 20–30 мин. для набухания, после чего добавляют в пищу и варят 10–15 мин.

ХРАНЕНИЕ ПЕРЕРАБОТАННЫХ ГРИБОВ

Хранение сушеных грибов

Сушеные грибы очень гигроскопичны: они поглощают влагу из окружающего воздуха, легко сыреют и плесневеют. Кроме того, они быстро впитывают посторонние запахи. Поэтому сушеные грибы следует хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях и лучше всего во

влагонепроницаемых мешочках или в плотно закрытых стеклянных или металлических банках.

Хранение соленых грибов

Хранить соленые грибы следует в прохладном, хорошо проветриваемом помещении или холодильнике при температуре 5-6°C, но не ниже 0°C. При низкой температуре грибы промерзнут, будут крошиться, утратят вкусовые качества. Хранение соленых грибов при температуре выше 6°C тепла может вызвать их закисание и порчу.

Надо регулярно проверять, чтобы грибы всегда находились в рассоле. Если рассол испарится и не будет покрывать все грибы, то в посуду следует доливать остуженную кипяченую воду.

В случае появления плесени кружок и ткань промывают в горячей, слегка подсоленной воде. Плесень на стенках посуды обтирают чистой тряпкой, смоченной в горячей воде.

Хранение маринованных грибов

Маринованные грибы хранят в прохладном помещении или холодильнике при температуре около 8-10°C. В пищу их можно употреблять через 25-30 дней после маринования. В случае появления в банках плесени грибы надо откинуть на решето или дуршлаг, промыть кипятком, сделать новый маринад по тому же рецепту, переварить в нем грибы, а затем сложить их в чистые пропаренные банки и вновь залить маринадом.

Хранение грибного порошка

Грибной порошок очень гигроскопичен и быстро портится. Поэтому хранить его следует в закрытых банках, бутылках и другой герметически закрывающейся посуде. Емкости с порошком хранят в сухом, прохладном помещении в темном месте.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГРИБОВ

Приемы и оборудование для определения грибов

Правила сбора грибов для определения несколько иные по сравнению со сбором в целях употребления в пищу.

Самые лучшие результаты можно получить при определении свежих, только собранных экземпляров. Правильно определить старый, засушенный или гербарный экземпляр может только специалист.

Для сбора крупных грибов не помешает запастись небольшой лопаточкой. Выкапывание следует проводить с большой осторожностью, подводя лопатку под основание ножки так, чтобы не повредить вольву (мешочек, влагалище), если она имеется, или какие-либо другие части плодового тела. При сборе грибов с пней или деревьев необходимо осмотреть кору, под которой в виде черных или белых шнуров могут развиваться тяжи грибницы.

Если вы решили заняться определением грибов серьезно, вам придется завести записную книжку, куда должны заноситься сведения о каждом собранном грибе. Эта информация в дальнейшем очень поможет при определении. Гораздо проще зафиксировать многие признаки сразу, чем пытаться вспомнить их, придя домой, рискуя ошибиться. На месте сбора желательно записать следующее.

Тип местности (напр., лес; опушка; луг; парк; берег реки и т. д.);

окружающее растительное сообщество (напр., ельник-черничник; сосновая опушка с вейником; разнотравный луг);

субстрат, на котором растет гриб (напр., на гнилом березовом пне; на хвойной подстилке; на почве);

растет ли гриб *одиночно* или *группами*;
цвет, форму, линейные размеры и другие характеристики шляпки и ножки, отметить в случае необходимости наличие чешуек и других подобных структур;
изменяет ли на сломе окраску мякоть (и каким образом и в каких частях плодового тела);
 имеется ли *млечный сок*, и какого он *цвета*, меняет ли он окраску после окисления на воздухе;
 есть ли на ножке *кольцо* и какое оно;
 имеется ли *вольва* и какая она;
тип спороносного слоя и способ его прикрепления (для пластинчатых и трубчатых грибов);
дату сбора.

Вообще, чем подробнее вы опишете свежесобранный гриб, тем легче вам будет его определить. Следует учитывать, что во время транспортировки плодовые тела (особенно мелкие и хрупкие) могут получить значительные повреждения, что сделает невозможным установление некоторых признаков дома.

Собранные грибы следует завернуть в бумагу и сложить в корзинку, но ни в коем случае не в полиэтиленовый пакет. Очень мелкие плодовые тела лучше помещать в коробки из-под спичек, сигарет или конфет.

Для правильного определения вам часто придется получать споровый отпечаток шляпки гриба, так как окраска спор — один из важнейших признаков, используемый для установления рода. С этой целью шляпку отрезают от ножки и помещают трубочками или пластинками вниз на отдельный лист бумаги. Обычно уже по истечении 1-2 часов получается довольно ясный отпечаток из осыпавшихся спор. Для ускорения процесса шляпку лучше накрыть чашкой, тарелкой, стаканом, миской и т. п. В создавшихся более влажных условиях споры будут осыпаться гораздо быстрее. Чтобы получить более ясные и четкие отпечатки, рекомендуется для бело- и светлоспоровых грибов брать темную бумагу, а для темнospоровых — белую.

Для сбора и определения грибов вам также понадобятся и некоторые инструменты. Это нож и пинцет, лупа (лучше десятикратная) и бритвенные лезвия.

Разумеется, вам потребуются и сами определители (о них читайте далее). Помимо этого, после того как вы установили вид, целесообразно сравнить ваш гриб с фотографией этого вида в каком-либо атласе. Это хорошая проверка правильности определения. К сожалению, отечественных атласов с качественными цветными фотографиями грибов на настоящий момент крайне мало, поэтому, если есть такая возможность, придется воспользоваться европейскими. Еще один вариант — солидные микологические интернет-сайты с фотографиями известных специалистов.

Если вы отправляете гриб для определения специалисту (например, мне), то, чтобы сэкономить мое и ваше время (и средства), к засушенному грибу нужно добавить полное описание (см. выше) и, очень желательно, качественные цифровые фотографии в разных ракурсах и споровый отпечаток (подробнее узнавайте в письмах на адрес *pismoavtoru@mail.ru*).

В заключение хотелось бы добавить, что первое и главное качество исследователя, занятого определением грибов, — терпение.

Перечень и краткая характеристика основных отечественных определителей грибов

Бондарцев А. С. Трутовые грибы Европейской части СССР и Кавказа. 1953. 614 с. Очень объемный и между тем очень качественный определитель, посвященный трутовиковым грибам. Включает и некоторые группы шляпочных грибов. Значительно устарел с точки зрения систематики. Для подготовленного исследователя, владеющего определением с помощью микроскопа. Требуется также знаний древесных и кустарниковых пород.

Бухгольц Ф. В. Материалы к морфологии и систематике подземных грибов (Tuberaceae и Gasteromycetes

рг. р.). 1902. 196 с. Определитель грибов с подземными телами, относящихся к двум группам — сумчатым (трюфельные и некоторые др.) и базидиальным (дождевиковые и болетовые). Устарел с точки зрения систематики. Для опытных исследователей, владеющих определением с помощью микроскопа. Библиографическая редкость.

Васильева Л. Н. Агариковые шляпочные грибы (порядок Agaricales) Приморского края. 1973. 218 с. Определитель посвящен шляпочным агариковым грибам Приморья. Построен в целом неудачно; в родах с большим объемом видов последние приводятся выборочно и без какой-либо системы. Несколько устарел с точки зрения систематики. Для опытных исследователей, владеющих определением с помощью микроскопа и химических реактивов.

Васильков Б. П. Съедобные и ядовитые грибы средней полосы Европейской части СССР. Определитель. 1948. 134 с. Второе издание — 1995 г. Краткое, но очень качественно составленное руководство по определению основных видов шляпочных, трутовиковых, дождевиковых и сумчатых грибов средней полосы. Содержит значительное количество цветных и черно-белых рисунков. Для начинающего исследователя. Несколько устарел с точки зрения систематики.

Вишневский М. В. Определитель агарикоидных базидиомицетов Московской области. Часть 1. Определитель родов. 1999. 28 с. Пособие по определению порядков, семейств и родов шляпочных агариковых грибов. Для опытных исследователей, владеющих определением с помощью микроскопа и химических реактивов.

Вишневский М. В. Определитель агарикоидных базидиомицетов Московской области. Часть 2. Мухоморовые грибы (порядок Amanitales). 1999. 40 с. В определитель включены 26 видов двух родов мухоморовых грибов — Мухомор (в т. ч. Поплавок, Бледная поганка) и Лимацелла. Определитель построен двухуровнево: каждая теза и антитеза содержат признаки, по которым могут пройти как опытные исследователи, владеющие определением с

помощью микроскопа и химических реактивов, так и люди, с определением незнакомые.

Дунаев Е. А., Барсукова Т. Н. Рогатиковые грибы Подмосковья. 1999. 40 с. Простое доступное руководство по определению основных видов рогатиковых и рогатикоподобных грибов, рассчитанное на неподготовленного исследователя.

Еленкин А. А. Определитель грибов. 1930. 80 с. Не плохо составленный, но очень краткий популярный определитель. Подходит для неподготовленного исследователя. Устарел. Библиографическая редкость.

Коваленко А. Е. Порядок Hygrophorales (Определитель грибов СССР). 1989. 178 с. Определитель включает 139 видов гигрофоровых грибов. Качественное издание, рассчитанное на подготовленного специалиста, владеющего современными методами определения и знаниями по данной группе.

Лебедева Л. А. Определитель шляпочных грибов (Agaricales). 1949. 547 с. Весьма значительный по объему (ключи доведены до видов), определитель оказался очень неудачным как по содержанию, так и из-за наличия огромного количества опечаток и фактических ошибок. Во многих случаях наблюдается «непроходимость» ключей. Для подготовленного исследователя. Устарел.

Нездойминого Э. Л. Семейство Паутинниковые (Определитель грибов России). 1996. 408 с. Определитель включает 532 вида паутинниковых грибов. Качественное издание, рассчитанное на подготовленного специалиста, владеющего современными методами определения и знаниями по данной группе.

Николаева Т. Л. Флора споровых растений СССР. Ежевиковые грибы. Т. VI. 1961. Определитель с подробным описанием видов группы. В значительной мере устарел с точки зрения систематики. Для опытных исследователей, владеющих определением с помощью микроскопа.

Наумов Н. А. Флора грибов Ленинградской области. Дискомицеты. Вып. 2. 1965. Определитель с подробным

описанием видов группы. Несколько устарел с точки зрения систематики. Для опытных исследователей, владеющих определением с помощью микроскопа и химических реактивов.

Определитель низших растений. Т. 3. Грибы. Под общ. ред. Л. И. Курсанова. 1954. 454 с. Включает самые распространенные роды и виды слизевиков и грибов (низшие грибы, сумчатые грибы). Разработан как пособие для студентов вузов. Заметен значительный уклон в сторону паразитов сельскохозяйственных и прочих культур. В значительной мере устарел. Для опытных исследователей, владеющих определением с помощью микроскопа и химических реактивов.

Определитель низших растений. Т. 4. Грибы. Под общ. ред. Л. И. Курсанова. 1956. 446 с. Продолжение 3-го тома. Включает самые распространенные роды и виды грибов (базидиальные грибы, несовершенные грибы). Разработан как пособие для студентов вузов. Заметен значительный уклон в сторону паразитов сельскохозяйственных и прочих культур. В значительной мере устарел. Для опытных исследователей, владеющих определением с помощью микроскопа и химических реактивов.

Пармasto Э. Х. Определитель рогатиковых грибов СССР. 1965. 168 с. В определитель вошли ключи по рогатиковым. Несколько устарел с точки зрения систематики. Для опытных исследователей, владеющих определением с помощью микроскопа.

Райтвийр А. Г. Определитель гетеробазидиальных грибов СССР. 1967. 114 с. В определитель вошли ключи по дрожалковым и родственным им грибам. Единственное отечественное руководство, посвященное определению этой трудной и редкой группы. Несколько устарел с точки зрения систематики. Для опытных исследователей, владеющих определением с помощью микроскопа и химических реактивов.

Сосин П. Е. Определитель гастеромицетов СССР. 1971. 164 с. Приводятся ключи для определения 165

видов дождевиковых грибов, включая подземные. Несколько перегружен так называемыми «провизорными», то есть ожидаемыми видами, которые еще не найдены на описываемой территории, но вполне могут быть обнаружены. Наиболее полный в отечественной литературе определитель дождевиковых. Несколько устарел с точки зрения систематики. Для опытных исследователей, владеющих определением с помощью микроскопа и химических реактивов.

Шереметева Е. П. Иллюстрированный определитель грибов Средней России. Под ред. Ф. В. Бухгольца. 1908-1909. 425 с. В основу определителя положен труд немецкого ученого П. Геннингса [P. Hennings. Pilze (Basidiomycetinae) in Engler und Prantl. Nat. Pflanzenfam., 1. 1899-1900], но со значительными дополнениями по распространению отдельных видов на основании данных русских авторов. Включает шляпочные и некоторые трутовиковые грибы. Систематически устарел. Для подготовленного исследователя. Широкого распространения не получил и стал библиографической редкостью.

Ячевский А. А. Определитель родов грибов. 1897. 240 с. Первый из серьезных отечественных определителей. Доведен только до самых распространенных родов шляпочных грибов, устарел. Библиографическая редкость.

Ячевский А. А. Определитель грибов. Т. 1, 1913, 932 с.; т. 2, 1917, 803 с. Второе, существенно расширенное издание определителя 1897 г. В нем охвачены все основные группы грибов, приведено много характерных видов, но ключи доведены по-прежнему только до родов. Материалы для определителя взяты в основном из иностранных данных. Несмотря на это, главная ценность данного определителя заключается в том, что в нем приводятся в основном виды, отмеченные в России. Для подготовленного исследователя. Устарел. Библиографическая редкость.

ФОТОГРАФИРОВАНИЕ ГРИБОВ

Очень часто увлечение каким-либо объектом приводит к желанию его сфотографировать. Особенно это касается объектов природы. Грибы в этом плане более «благосклонны» к начинающему фотографу, чем, например, цветы или насекомые. Цветы и травы качаются от малейшего ветерка и делают все, чтобы выйти из зоны фокусировки или оставить на кадре «паразитное изображение», особенно в ясный солнечный день. Насекомые имеют наглость убежать или улететь в последний момент, уйти на зимовку и просто портить новичку нервы отвратительным поведением. Вокруг гриба можно без суеты разместить любое оборудование, провести съемку во всех мыслимых режимах и отобрать лучший кадр. К грибу можно вернуться на следующий день, чтобы заснять изменения и вообще день за днем отфотографировать весь его жизненный цикл. Грибы можно найти круглый год, поэтому даже в лютую зиму вы не останетесь без материала для съемок.

Основные трудности, с которыми придется столкнуться новичку, — это необходимость бесконечного терпения и умение для придания фотокамере неподвижности (устойчивости) фиксировать свое тело в самых неудобных, порой противоестественных позах (к сожалению, при фотографировании грибов штатив или монопод далеко не всегда могут прийти на помощь). Но, поверьте, это вовсе не великая дань за чувство гордости и глубокого удовлетворения, которое вы испытаете, получив вожделенный «правильный» снимок.

В этой главе я приведу самую простую информацию, которая необходима новичку на начальном этапе. Профессионалы и опытные фотографы-любители не найдут

здесь материалы на любимые для них темы о глубине резкости, выборе системы освещения, цветопередаче, выборе и обработке фона, макросъемке, необходимости штативов и о компьютерной постобработке снимка.*

Ниже будут упоминаться товары, производители и даже цены. Я торжественно заявляю, что вся эта информация непредвзята и отражает только мой личный опыт. Ни один из производителей (как это сейчас принято) не оплачивал помещенные в главе материалы. Хотя и могли бы :).

ВЫБОР И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Принято считать, что качество полученного снимка существенно зависит от типа используемой камеры. Начинаящие фотографы, как правило, в значительной степени подвержены влиянию рекламы изготовителей и поставщиков оптического оборудования. Однако не следует забывать, что наиболее сложный и потому часто наиболее дорогой предмет, входящий в перечень фотографического оборудования, не обязательно будет лучшим для осуществления поставленных целей. Большинство

* Между тем, пользуясь фактом, что формат книги не допускает дискуссии и автору никто не мешает высказать мнение во всей красе и без поступающих едких комментариев, замечу следующее. Цифрозеркальная камера всегда лучше цифрокомпакта (хотя последний и обладает большей «врожденной» глубиной резкости). Удлинительные кольца лучше насадочных линз. Объектив в перевернутом положении уступает специализированному макрообъективу. Лучшее фокусное расстояние макрообъектива для «портретной» съемки грибов — 100-150. Лучшая система подсветки для съемки (и особенно макросъемки) грибов — это креативная система освещения (например, Nikon R1 C1, некоторые Canon и Sigma) с выносными вспышками, отражателями и рассеивателями. Лучшая из одиночных вспышек для съемки крупным планом — «фрагментированная» кольцевая (в идеальном варианте — составная из нескольких ведомых вспышек типа Nikon R200). О качестве снимков: для «экранной» демонстрации достаточно 1-4 мегапикселей, для книгоиздания — 6 МПикс и выше, солидные журналы и фотобанки купят ваши удачные снимки за большие деньги, если их разрешение 12-16 МПикс, а желательно 20-24. Лучшие программы для постобработки снимков — Photoshop и PhotoZoom.

видов фотооборудования является скорее демонстрацией достатка их владельца, а не средствами получения хороших фотографий при умеренных затратах. Кроме того, для некоторых фотографов (и особенно начинающих) характерно стремление собирать различные приспособления без учета их практической значимости для достижения поставленных целей. Часто это ведет к тому, что все внимание сосредоточивается на собирательстве, а не на выборе объектов фотосъемки и их фотографировании. Существуют фотографы, которым кажется, что они просто не в состоянии сделать качественные снимки крупным планом, если у них не будет хороших штативов, вспышек, отражателей, макрообъективов и т. п.

Если вы занимаетесь макросъемкой, то перетаскивание тяжелых кофров с многочисленными прибаблами — ваш постоянный удел, и с этим надо заранее смириться. Но если перед вами задача просто получить качественную фотографию гриба в природной обстановке — вы вполне можете путешествовать налегке с минимумом дополнительных приспособлений. Обычно это вспышка, легкий штатив и набор удлинительных колец. Не будучи обремененными громоздким оборудованием, вы можете совершать длительные путешествия, продираться сквозь чащу и карабкаться вверх по крутым горным склонам, концентрируя при этом все свое внимание на получении хороших снимков. Ослепление фотооборудованием представляет собой распространенную ловушку для новичка, в которую не следует попадаться.

Прежде чем выйти на съемки грибов или любых других интересующих вас объектов, следует «приспособиться» к своему оборудованию, так чтобы оно стало вашей второй натурой. При использовании удлинительных колец имеет смысл провести серию экспериментов, чтобы заранее знать, какое кольцо надо установить, когда в поле зрения попадает что-то небольшое и интересное. Также следует «прогнать» в разных режимах вспышку. Ничто не сможет заменить фотографа опыта, и по мере того как

различные приспособления и объекты съемок будут становиться для него все более привычными, качество сделанных снимков будет непрерывно улучшаться.

ОСВЕЩЕНИЕ

Некоторые фотографы чрезмерно категоричны в своем отношении к освещению. Даже сейчас существуют «пуристы», которые считают, что единственно приемлемым светом при фотографировании является естественный, а любые виды вспышек дают искусственную окраску и ненатуральные в цветовом отношении результаты. При этом они полностью игнорируют тот факт, что человек воспринимает мир не точно так же, как цифровая фотокамера. Наш глаз фиксирует несовершенное изображение, которое в значительной степени «доводится» мозгом. Поэтому никакой фотограф не в состоянии воспроизвести объект съемки в точности таким, каким мы его видим. Еще в большей степени это относится к фотосъемке крупным планом, когда неспособность нашего глаза четко различать детали объекта на близких расстояниях делает любые аргументы о «естественности» цветовой гаммы неуместными. В условиях контрастной освещенности мозг стремится «выравнивать» светлые и темные участки, чего не может делать камера, так что и в этом случае «естественные» изображения оказываются непохожими на картины, которые нам запомнились.

Несомненно, споры по поводу освещения будут возникать и впредь, но никогда не следует слушать тех, кто твердо отвергает любые иные формы освещения, кроме естественного. Важно лишь то, насколько хороша полученная вами фотография и насколько изображенный на ней объект приносит вам (и зрителям) удовлетворение.

При съемках со вспышкой единственный способ проверки правильности выбранной экспозиции — это экспериментальная серия снимков. Самым неудачным расположением вспышки является ее стандартное положение,

то есть размещение над камерой, поскольку при этом создается плоское освещение, не позволяющее выделить или скрыть отдельные детали на поверхности небольших объектов. В случае использования одиночной вспышки, например, часто держу (соединенную длинным кабелем с фотокамерой) вспышку в левой руке и направляю свет нужным образом. Можно использовать штатив с шаровым шарниром, позволяющий менять угол освещения. Очень удобно, чтобы исключить появление тени при работе с одной вспышкой, использовать белый отражатель или вторую небольшую вспышку, а иногда и третью — для освещения фона. Идеальный вариант — современные системы креативного освещения. При этом, естественно, приходится жертвовать существенной долей подвижности, что довольно непрактично для съемки подвижных объектов, но для грибов подходит идеально.

Интенсивность света убывает обратно пропорционально расстоянию до источника света. Практически это означает, что если при фотосъемке крупным планом используется вспышка и объект оказывается достаточно освещенным, то фон оказывается освещенным недостаточно. В случае фотографируемых малых одиночных объектов фон может стать совершенно черным. Некоторые фотографы полагают, что подобная проблема возникает во всех случаях съемки единичных объектов крупным планом со вспышкой. Однако это не совсем так, но если она и возникает, то почти всегда может быть успешно решена путем тщательного подбора объекта и его фона или дополнительной подсветкой фона. Для дополнительной подсветки подходят не только вспышки и лампы, но и существенно более дешевые приспособления, например фонарики (в том числе и светодиодные).

В случае малорельефных объектов, например лишайников (а это тоже грибы), вспышку следует держать вблизи и на уровне объекта и направлять свет через его поверхность для выявления мельчайших деталей (скользящее освещение вспышкой).

При определении гриба важное значение имеет окраска шляпок, которая часто является признаком тонких различий между определяемыми видами. Поэтому необходимо установить «стандартное» освещение для этих и большинства других грибов. Опытным фотографам известно: солнечный свет, проникая сквозь листву деревьев, придает зеленоватый оттенок всему, что расположено внизу, в том числе и грибам, имеющим, как правило, мягкую «пастельную» окраску. В результате возникает эффект «пятнистого» контраста между участками смешанного освещения и тенями.

Невзирая на естественное освещение, я всегда использую вспышку или систему вспышек, чтобы добиться точной цветопередачи. Падая сверху, солнечный свет неравномерно освещает ножки пластинчатых и трубчатых грибов и их шляпки, так как широкие шляпки являются эффективными зонтиками от солнца. Сильное же освещение от вспышки решает эту проблему и к тому же обеспечивает достаточную глубину резкости и, таким образом, дает возможность получить резкое изображение как ножек, так и шляпки. По этой же причине при съемке грибов практически не возникает проблема, связанная с передачей темного заднего плана. Большинство грибов являются низкорастущими, и задний план, представленный отмершими листьями, относительно близок и обычно отражает часть света от вспышки. Если же такая проблема все-таки возникает, то можно установить дополнительное устройство для освещения заднего плана.

Применение выносной электронной вспышки позволяет сфотографировать большое число видов за относительно малый промежуток времени, что представляется очень важным, если учесть, что многие грибы весьма недолговечны. Кроме того, выносная вспышка упрощает съемку крупным планом в полевых условиях, а также делает фотографа независимым от капризов погоды, которая во влажный грибной год особенно непостоянна, что затрудняет съемку при естественном освещении. Между

тем, используя вспышку, можно получить приемлемые снимки грибов и в проливной дождь. При этом надо стараться не фотографировать грибы, у которых на шляпки налипла грязь, так как она является причиной дополнительных отражений (это смотрится крайне неестественно). При намокании шляпки некоторых грибов меняют цвет. Поэтому, если возможно, следует сфотографировать такие грибы как сухими, так и мокрыми.

ПРОЦЕСС ФОТОСЪЕМКИ

При фотографировании грибов важно не щелкать все подряд, а выбрать типичный объект для съемки. Поскольку цвет шляпки гриба может меняться с его возрастом, для большей убедительности разумно сфотографировать экземпляры различных возрастов, желательно при этом растущие вместе. Если объектом съемки являются молодые шляпочные грибы, пробивающиеся из-под мохового покрова или хвойных иголок, которые образуют как бы маленькую «шапочку» на развивающемся грибе, то на снимке будет удачно запечатлен процесс появления из-под земли плодового тела, которое формируется на подземном мицелии. После созревания шляпки некоторых навозников начинают ослизняться, рассеивая споры в чернильно-черной жидкости, при этом шляпки становятся неопрятными и непривлекательными. Но даже в таком виде их надо сфотографировать (желательно на фоне молодых свежих экземпляров), чтобы продемонстрировать особые свойства этих грибов.

Перед началом фотосъемки необходимо провести некоторые «садовые» работы. Поскольку грибы для своего развития почти не нуждаются в свете, их плодовые тела часто появляются в довольно недоступных местах. Грибы предпочитают затемненные места под покровом другой растительности, при этом шляпка может быть скрыта под отмершими листьями. Естественно, что при

фотографировании грибов все, что мешает съемке, должно быть удалено.

Для демонстрации характера леса следует фотографировать группу грибов, поскольку в отличие от цветковых растений грибы редко бывают высокими и их трудно фотографировать снизу. Можно попытаться показать местообитание гриба. Так, если объектом съемки является рядовка желто-красная — гриб с чешуйчатой шляпкой глубокого пурпурного цвета и желтой ножкой, растущий на хвойных пнях, — то хорошо, чтобы в кадре оказались и сосновые хвоинки или шишка. В крайнем случае (хотя это сразу придаст снимку искусственность) имеет смысл поместить рядом с грибом шишку и разбросать вокруг иголки. Все это будет способствовать лучшему воспроизведению местообитания.

Шляпочные грибы с их широкой шляпкой на центральной ножке являются довольно сложным объектом для фотосъемки. Дело в том, что для получения качественного снимка объектив камеры одновременно должен быть сфокусирован на переднюю часть шляпки и на центральную ножку, что возможно только при большой глубине резкости. Вместе с тем, чтобы передать цвет шляпки гриба, съемку надо производить немного сверху. При такой съемке невозможно показать нижнюю поверхность шляпки, имеющую форму шипиков, пластинок или трубочек. Некоторые фотографы в подобной ситуации срывают один или два гриба и помещают их рядом с объектом съемки так, чтобы нижняя поверхность шляпок была повернута в сторону камеры. Однако такая композиция выглядит неестественной. Кроме того, неискушенный зритель может сделать неправильный вывод, что одиночные виды растут вместе. Стремясь к биологической достоверности, лучше сделать два снимка: один из нижнего положения, когда камера смотрит вверх, и таким образом показать нижнюю сторону шляпки, а другой, когда камера смотрит вниз, и таким образом воспроизвести цвет шляпки. Можно поступить иначе: внимательно осмотреть все

вокруг и найти группу грибов, среди которых могут оказаться старые экземпляры с вывернутыми наверх краями шляпок, то есть с видимой нижней спороносной поверхностью. Если такая группа включает и молодые экземпляры, то один снимок будет содержать всю необходимую информацию.

В дополнение к фотографированию всего гриба можно сделать несколько снимков нижней поверхности шляпки крупным планом. Для этого гриб придется сорвать и положить на землю или на бревно (а лучше на плотный белый картон) нижней поверхностью шляпки вверх. По возможности надо избегать фокусировки на точку в центре массы пластинок или трубочек, так как в этом случае снимок потеряет масштабность и будет неясно, что производилась «портретная» съемка. Лучше всего сфокусировать объектив на то место, где ножка срастается со шляпкой или где срастаются края пластинок. При прикосновении губчатые желтоватые трубочки некоторых моховиков и дубовиков синеют, зеленеют или чернеют. Поэтому, чтобы не испортить образцы, с ними следует обращаться крайне осторожно. С другой стороны, посинение является важным признаком для определения, и, чтобы продемонстрировать на снимке изменение окраски, следует специально надавить на губчатую ткань.

Точная фокусировка является общей проблемой для большинства начинающих фотографов при фотосъемках крупным планом. Эта операция требует наличия не только известного опыта, но и терпения. При съемках крупным планом объектив часто устанавливается на бесконечность (если это макрообъектив), а наводка на резкость осуществляется путем перемещения всей камеры в направлении объекта до тех пор, пока он резко не сфокусируется на экране видоискателя. Если объекты съемки очень малы, то сразу бывает трудно определить момент, когда они попадают точно в фокус (глубина резкости очень невелика). Единственный способ в совершенстве овладеть техникой фокусирования — постоянная практика.

МИКРОФОТОГРАФИИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Для фотографирования крупным планом срезов, пластинок и трубочек, отдельно шляпок и ножек, всяких чешуек и хлопьев на ножках и шляпках, колец, самых малюсеньких грибков и т. п. очень хорошо подходит специализированный штатив для макросъемки Raynox VM3000 (он еще и с нижней подсветкой). Стоит примерно \$250. Что приятно, в его комплект входят три увеличивающие линзы (35х, 70х, 140х) с кольцами-переходниками на все типы (диаметры) объективов для фото- и видеокамер. На штативе можно фиксировать не только любую фото-, но и видеокамеру. Оборудовав это устройство дополнительной вспышкой (например, для скользящего освещения объекта), вы сможете получать прекрасные домашние снимки.

Если вы увлеклись грибами серьезно, рано или поздно вам захочется проникнуть в их микромир поглубже и рассмотреть (и даже сфотографировать) пластинки и трубочки, а также споры, сумки, базидии, цистиды и прочие микронные, но очень важные для определения вида гриба и красивые сами по себе структуры.

Для фотографирования мини- и микроструктур на любительском уровне вам придется потратить от ста до полутора-двух тысяч долларов.

Самый простой вариант — стодолларовый WEBBERS F2сп. Фактически это USB-вебкамера на длинном шнурке. Система посложнее — двухсотдолларовый несколькоокулярный Webbers G50s. Еще не микроскоп (споры вы не сфотографируете), но увеличение приличное. Резкость наводится прямо на экране ноутбука или монитора вращением колесика штатива. Оба устройства одномогапиксельные, то есть дают снимки с экранным разрешением (640х480).

Очень неплоха двухсотдолларовая цифровая камера-окуляр для микроскопа DCM130 (1,3 МПикс, USB2.0). Насаживается на любой микроскоп и бинокляр. А за \$350

уже можно приобрести камеру-окуляр DCM 300 с большим разрешением (3 МПикс, USB2.0). Их аналоги по тем же ценам выпускает и «Биомед».

Если вы готовы потратить «зеленую тысячу», тогда для вас уже настоящий, хотя и простой цифровой микроскоп Motic DM-1802-A. Вы сможете фотографировать споры любых грибов, пользуясь его самым мощным 100-кратным объективом на масляной иммерсии (к сожалению, приобретается дополнительно). Правда, качество снимков остается 640x480. Этот ряд продолжают его более мощные цифровые собратья, которые при цене 2-4 тысячи долларов уже работают с разрешением 1,5 и даже 2 МПикс.

Есть другой вариант. Вы тратите «зеленую тысячу» на покупку так называемой системы визуализации. Это цифровая мыльница, снабженная насадкой-переходником для надевания сверху на тубус микроскопа. У нас я встречал в двух видах (оба на базе фотоаппаратов Canon — A520 и PS A95). Плюсы: поле зрения наблюдается прямо на дисплее фотоаппарата, разрешение снимка — целых 4 или 5 МПикс. Минусы: необходимо покупать в придачу сам микроскоп. Если вы на это решились, то из отечественных товаров рекомендую серию «Биомед», из зарубежных (хорошее соотношение цена-качество) — микроскопы Nikon.

* * *

Приведенный выше обзор, разумеется, очень краток. Для тех, кто хочет действительно погрузиться в мир макросъемки, рекомендую замечательную книгу Роберта Томпсона «Макросъемка. Практическое руководство для фотографов» (Арт-Родник, 2006), а также прекрасный тематический сайт «Клуб любителей макросъемки и макрофотографии» (<http://macroclub.ru>).

СОСТАВЛЕНИЕ ГРИБНОГО ГЕРБАРИЯ

Изготовление гербария шляпочных грибов дело кропотливое и требует предварительной подготовки. Прежде всего необходимо приготовить клеевую бумагу. Для этого 100 г желатина растворяют в полулитровой банке горячей воды. Этим раствором, пока он не остыл, следует смазать одну сторону листа обыкновенной гладкой чистой бумаги (та, что форматом А4). Раствор накладывается равномерным слоем. После высыхания бумагу укладывают под пресс.

Приготовленный для гербария гриб разрежьте вертикально пополам. С одной половинки отдельно и отдельно с ножки изнутри соскоблите мякоть, а с другой половины сделайте продольный срез толщиной в лист писчей бумаги и сразу же наложите на размягченную желатиновую бумагу. Для размягчения бумаги следует осторожно положить лист на поверхность воды, налитой в таз, так чтобы желатиновый слой был сверху и не смачивался водой. Затем смоченную желатиновую бумагу необходимо перенести на пропускную (фильтровальную) бумагу желатином кверху и наклеить контуры гриба. Отдельно на листы наклеивают также высокобленную шляпку и ножку.

Срезы некоторых грибов (например, рыжика и сыроежек) плохо пристают к бумаге, их нужно сначала смочить водой.

Когда лист будет заполнен частями гриба, его покрывают тонким полотном, накладывают фильтровальную бумагу в несколько слоев. Полученную таким образом кипу гербарных листов следует положить под пресс.

Фильтровальная бумага вытягивает воду из грибов, намокает и ее нужно регулярно менять. Через три-четыре дня препараты будут готовы.

Прилипнув к желатиновой бумаге, грибы не сморщиваются и сохраняют естественный вид и размеры. Полотно не пристает к грибам и легко снимается. Если же не положить полотно, фильтровальная бумага может прилипнуть к грибам, и срезы будут испорчены.

Срезы грибов вырезают по контурам и наклеивают на толстую бумагу или картон. Шляпки соединяют с ножкой. Далее гербарий художественно оформляют, наклеивают мох, травинки и сухие листья, веточку той древесной породы, с которой гриб связан. Затем составляют этикетку, где указывают название гриба, место его обитания, растительное сообщество, дату сбора, кем собран гриб. Можно указать значение этого гриба для народного хозяйства. Некоторые грибы (например, дождевики) можно помещать на гербарные листы без предварительной обработки, не забыв положить их под пресс для высушивания.

Часто к самому грибу добавляют еще и отпечаток его спорового порошка. Для этого свежий гриб кладут спороносным слоем вниз на лист бумаги (если споровый порошок светлый, то бумагу лучше брать синюю или черную, если темный — то белую) и накрывают любым подходящим предметом посуды (чашка, банка, глубокая тарелка, кастрюля), чтобы создать влажные условия. Обычно уже через несколько часов вы будете иметь качественный споровый отпечаток, повторяющий форму шляпки и структуру спороносного слоя. Для закрепления отпечатка на бумаге ее следует опрыскать с нижней поверхности лаком для волос.

Отдельный интерес представляет также коллекция дереворазрушающих грибов. Оригинальные, разнообразно окрашенные плодовые тела трутовиков могут стать украшением такой коллекции. Для грамотного сбора и составления коллекции таких грибов достаточно знать ряд простых правил.

Коллекционеру необходимо внимательно и терпеливо приступать к сбору образцов, поскольку наряду с об-

щеизвестными видами, представляющими собой легко заметные копытообразные образования на стволах деревьев, обычно твердой, деревянистой консистенции и больших размеров, существуют и малозаметные распростертые формы грибов. Они имеют вид небольших боком прикрепленных шляпок, лепешек, коростинков, паутинистых налетов различных цветов. Такие образования расположены на ветвях, на нижней стороне валежных стволов или под корой. Среди таких грибов можно обнаружить весьма интересные, редкие, а порой и новые для науки виды. Трутовиковые грибы необходимо брать с кусочком субстрата (кора, древесина), к которому они прикреплены, поэтому желательно иметь с собой топорик или нож с крепким лезвием. Сразу же надо записывать место и время сбора, породу, на которой развился гриб (живое это дерево или мертвое), в каком лесу найден гриб. Такая этикетка помещается в пакет с грибом (это же относится и к гербарии всех остальных грибов, а не только трутовиковых). Собранные образцы необходимо тщательно просушивать на солнце или у источника тепла. Высушенные грибы охотно заселяют насекомые, поэтому сухой материал протравливают в парах формалина и хранят в пакетах пересыпанными нафталином. Даже после принятия всех этих мер необходимо периодически просматривать коллекцию и пораженные экземпляры грибов дополнительно протравливать.

В завершение хочется сказать, что грибной гербарий собирают очень немногие любители-натуралисты. Это занятие кропотливое и требующее времени. Но ничто не позволяет гораздо лучше начать разбираться в грибах и в их определении, как составление грибного гербария.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- Бондарцев А. С.* Трутовые грибы Европейской части СССР и Кавказа. М.-Л.: изд-во АН СССР, 1953.
- Васильков Б. П.* Изучение шляпочных грибов в СССР. М.-Л.: изд-во АН СССР, 1953.
- Васильков Б. П.* Съедобные и ядовитые грибы средней европейской части России. (Определитель; издание 2-е, переработанное). СПб: Наука, 1995.
- Вассер С. П.* Агариковые грибы СССР. Киев: Наукова думка, 1985.
- Вишневская Е. А.* Зимний гриб. М.: Формика-С, 2001.
- Вишневская Е. А.* Трутовики. М.: Формика-С, 2001.
- Вишневский М. В.* За грибами с ноября по май. М.: Восток-Запад, 2005.
- Вишневский М. В.* Несъедобные, ядовитые и галлюциногенные грибы Московской области. М.: Формика-С, 2001.
- Вишневский М. В.* Определитель агарикоидных базидиомицетов Московской области. Часть 1. Определитель родов. М.: ИД Муравей, 1999.
- Вишневский М. В.* Определитель агарикоидных базидиомицетов Московской области. Часть 2. Мухоморовые грибы (порядок Amanitales). М.: ИД Муравей-Гайд, 1999.
- Вишневский М. В.* Самые распространенные съедобные грибы: справочник-определитель начинающего грибника. М.: АСТ: Восток-Запад, 2007.
- Вишневский М. В.* Трихоломовые грибы г. Москвы и Московской области. Флора, систематика, экология. М.: ИД Муравей, 1998.
- Гарибова Л. В.* Грибы в своем саду. М.: Ин-т технол. исслед., 1993.
- Гарибова Л. В., Сидорова И. И.* Грибы. (Серия «Энциклопедия природы России»). М.: ABF, 1999.
- Голенкин М.* Спутник любителя собирать грибы. Москва: Издательство Кнебель, 1911.
- Горленко М. В.* Краткий обзор видов Аманита и Аманитопсис, встречающихся в СССР / Современные успехи микологии в Советской Прибалтике, 1974.
- Горленко М. В., Гарибова Л. В.* и др. Все о грибах. М.: Лесн. пром-сть, 1986.

- Горленко М. В., Сидорова И. И., Сидорова Г. И. Макромицеты Звенигородской биологической станции МГУ. М.: МГУ, 1989.
- Грибы СССР / Под ред. М. В. Горленко. М.: Мысль, 1980.
- Дунаев Е. А., Барсукова Т. Н. Рогатиковые грибы Подмоскovie. М.: МосгорСЮН, 1999.
- Иванов А. И. Грибы лесостепного Поволжья. Саратов: Приволж. кн. изд-во, 1993.
- Клан Я. Грибы. Прага: Артия, 1984.
- Клюшник П. И. Определитель древоразрушающих грибов. М.-Л.: Гослесбумиздат, 1957.
- Коваленко А. Е. Порядок Hygrophorales (Определитель грибов СССР). Л.: Наука, 1989.
- Кощеев А. К. Грибы на столе. Пермь: Пермск. кн. изд-во, 1985.
- Кощеев А. К., Каретников П. В. 200 блюд из грибов Сибири. Улан-Удэ: Бурят. кн. изд-во, 1984.
- Лебедева Л. А. Грибы. Заготовка и переработка. М.-Л.: Госторгиздат, 1937.
- Лебедева Л. А. Определитель шляпочных грибов. М.-Л.: Госиздатсельхозлит, 1949.
- Лессо Т. Грибы: определитель. М: АСТ : Астрель, 2003.
- Нездойминога Э. Л. Семейство паутинниковые (Определитель грибов России: Порядок агариковые. Вып. 1). СПб: Наука, 1996.
- Николаева Т. Л. Флора споровых растений СССР. Ежевиковые грибы. Т. VI. М.-Л.: изд-во АН СССР, 1961.
- Пармasto Э. X. Определитель рогатиковых грибов СССР. М.-Л.: Наука, 1965.
- Серебрянников И. Материалы к познанию флоры грибов Московской губернии / Изв. Моск. с.-х. ин-та, 1897.
- Серганина Г. И., Змитрович И. И. Макромицеты. Минск: Вышэйшая школа, 1986.
- Смирняков Ю. И., Кощеев А. К., Кощеев А. А. Спутник грибника. М.: Экология, 1992.
- Сосин П. Е. Определитель гастеромицетов СССР. Л.: Наука, 1973.
- Телишевский Д. А., Козак В. Т., Таргонский П. Н. Сбор и заготовка грибов. М.: Лесн. пром-сть, 1983.
- Федоров Ф. В. Грибы. М.: ИФП Россия, 1994.
- Фомина В. М. Грибы и грибные блюда. Минск: Полымя, 1985.
- Шереметева Е. П. Иллюстрированный определитель грибов Средней России. 1: Рига, 1908. 2: Рига, 1909.

СПИСОК НАЗВАНИЙ ГРИБОВ*

Поисковый индекс

Алеврия золотистая см. Пецица оранжевая
Белопаутинник клубненосный **23**
Белая поганка см. Мухомор вонючий
Белые грибы 14, 15, 35, 36-42, 211, 220, 226, 227, 228, 237-238; **1, 28**
Белый гриб березовый 38, 215; **1**
Белый гриб дубовый 38, 215; **1**
Белый гриб еловый см. Белый гриб обыкновенный
Белый гриб обыкновенный 37, 211, 214, 225, 229; **1, 28**
Белый гриб сосновый 38, 213, 224, 225
Белянка см. Волнушка белая
Березовая губка 151-153, 222, 230, 232, 233, 234; **22**
Бледная поганка 20, 30, 79, 82, 83-85, 163; **8, 60**
Блюдцевик жилковатый 222, 223; **18, 88**
Блюдцевик розово-красный 223
Блюдцевики 20, 222; **18**
Валуй 29, 69, 70-74, 215, 216, 229, 260-262; **7, 54**
Веселка обыкновенная 19, 169, 175, 192; **25, 120**
Вешенка вязовая 144
Вешенка дубовая 144; **20**
Вешенка зеленая 144, 230; **20**
Вешенка ивовая 144
Вешенка легочная 144, 215, 223, 231, 235; **20, 98**
Вешенка лимонно-желтая 239; **21**
Вешенка лососевая 239; **21, 99**
Вешенка обыкновенная см. Вешенка устричная
Вешенка рожковидная 144, 215, 223, 231; **20**
Вешенка устричная 144-145, 212, 215, 216, 217, 220, 223, 231, 235; **20, 97**
Вешенки 144-145, 212, 220, 225, 228, 233, 239-240; **20-21, 85**
Волнушка белая 64, 216, 225, 230; **6**
Волнушка розовая 63, 216, 217, 225, 230; **6, 51**
Волнушки 15, 29, 63-64, 225, 227, 230; **6, 51**
Волоконницы 20, 21, 23, 162, 211, 213
Вольвариелла шелковистая **27, 105**
Вороночник воронковидный см. Лисичка серая
Галерина окаймленная 20, 134, 143-144; **20**
Галерины 20, 162; **20**
Галлюциногенные грибы 22-28
Гигрофоры 211, 220, 228, 231, 232

* Полужирным шрифтом выделены номера цветных страниц вклейки.

- Гиродон желтый **4**
 Гиропор каштановый см. Каштановый гриб
 Гиропор синеющий см. Синяк
Гиропоры 35, 53-54; **4, 46**
 Гифолома маковая см. Ложноопенок серопластинчатый
 Гладыш 66, 213, 216; **6, 52**
 Говорушка анисовая 111, 230; **14**
 Говорушка ароматная см. Говорушка анисовая
 Говорушка белая 121-122; **15**
 Говорушка булавоногая 111, 230; **13**
 Говорушка воронковидная 110, 122, 213, 215, 216; **13**
 Говорушка восковатая 122; **15**
 Говорушка подогнутая 110-111; **13**
 Говорушка рыжая см. Говорушка подогнутая
 Говорушка серая 109-110, 213, 215, 216, 226, 230; **13, 75**
 Говорушка ядовитая 122
Говорушки 21, 23, 109-111, 121-122, 211, 226, 240-241; **13-15**
 Головач круглый 172-173, 216, 218, 223, 229; **24**
 Головач продолговатый 173, 215, 216, 218, 223; **24, 116**
Головачи 172-173; **24, 95**
 Горчак см. Желчный гриб
 Горькушка 15, 67-68, 213, 217, 225, 228; **6, 53**
 Гриб-баран 155, 215; **22**
 Гриб-зонтик большой см. Гриб-зонтик пестрый
 Гриб-зонтик высокий см. Гриб-зонтик пестрый
 Гриб-зонтик краснеющий 106-108, 229; **13, 74**
 Гриб-зонтик краснеющий садовый 107; **13**
 Гриб-зонтик пестрый 102-106, 213, 214, 216, 218; **13, 73**
 Гриб-зонтик полевой 218
 Гриб-зонтик сосцевидный **13**
 Грибная капуста см. Рогатик кудрявый
Грибы-зонтики 15, 18, 101-108, 211, 226, 228, 263-265; **13, 69-70**
Грибы-мутанты 17
Грузди 13, 14, 15, 59-64, 226, 241-242; **5-6, 50**
 Груздь дубовый см. Молочай
 Груздь желтый 60, 214; **5**
 Груздь настоящий 59-60, 216
 Груздь осиновый 61, 216; **5**
 Груздь пергаментный 62
 Груздь перечный 61-62, 215; **6**
 Груздь синеющий 61; **5**
 Груздь собачий см. Груздь синеющий
 Груздь тополевый см. Груздь осиновый
 Груздь черный 29, 63, 216; **6, 50**
 Дама с вуалью см. Сетконоска двойная
 Денежка древолюбивая 134, 181-182, 224, 225, 230; **26**
 Денежка каштановая 121; **15**

- Денежка широкопластинчатая 120-121, 212, 220; **15, 124**
Денежки 120-121, 180, 181-182, 211, 224; **15, 26**
Дисцины см. *Блюдцевики*
Дождевик гигантский 168, 218; **26**
Дождевик грушевидный 174, 215, 216, 217; **25, 118**
Дождевик ежевидный см. Дождевик шиповатый
Дождевик жемчужный 173-174, 213, 214, 215, 216, 218, 229; **25, 117**
Дождевик луговой **25**
Дождевик настоящий см. Дождевик жемчужный
Дождевик сосцевидный **25**
Дождевик умбровый **25**
Дождевик шиповатый 214, 215, 216; **25**
Дождевики 15, 18, 19, 168-179, 212, 223, 225, 228, 243-244; **25-26, 95-96**
Дрожалка пленчатая **128**
Дрожалки 19, 125, 193, 232, 233; **16**
Дубовик зернистоногий 40; **1**
Дубовик обыкновенный см. Дубовик оливково-бурый
Дубовик оливково-бурый 38, 215; **1**
Дубовик укорененный 39, 56; **1**
Дубовики 16, 35, 36, 38-40; **1**
Ежевик желтый 124-125, 214, 215, 216, 230, 232; **15**
Ежевик коралловидный 124, 125, 214, 215, 216, 217; **15**
Ежевик пестрый 124, 125, 151, 214, 230; **15**
Ежевик студенистый 125-126, 193; **16, 127**
Ежевик черепитчатый см. Ежевик пестрый
Ежевика 124-126, 228, 230, 244; **15**
Желчный гриб 19, 35, 56-57, 213; **5**
Заячье ухо 132
Звездовик геометрический; **26**
Звездовик кожистый 169
Зеленушка см. Рядовка зеленая
Земляная звезда бахромчатая; **26**
Земляная звезда рыжеватая; **26**
Земляная звезда увенчанная; **26**
Зимний гриб 134, 136-141, 145, 212, 217, 220, 222, 231, 233, 234, 244-245; **19, 95**
Зонтик золотистый 218
Зонтики см. *Грибы-зонтики*
Иудино ухо 193, 233
Каштановый гриб 35, 53, 215; **4**
Козляк 35, 51, 213, 217, 229; **3, 42**
Колпак кольчатый 162, 163, 213, 214, 228, 253; **23, 109**
Корневец желтоватый 158; **5**
Корневец розоватый 158
Корневцы 36, 158; **5**
Краснушка 65; **6**
Лаковица розовая 182, 213, 214, 215, 216, 217, 225, 230; **26**

- Лаковица стройная 182; **26**
Лаковицы 158, 180, 182; **26**
 Лангерманния гигантская см. Дождевик гигантский
 Лентинус желтый; **27**
Лепиоты 20
 Лисичка желтая 123, 215, 216, 220, 228; **15, 83**
 Лисичка настоящая см. Лисичка желтая
 Лисичка серая 123-124, 216; **15**
Лисички 15, 123-124, 211, 226, 230, 246-247, 266; **15, 77**
 Ложная лисичка 36, 53, 54, 214, 228; **4, 47**
Ложнодождевики 19, 168-169; **24**
 Ложнодождевик бородавчатый **24, 194**
 Ложноопенок Кандоля 134, 142, 167, 215, 216, 217; **20, 115**
 Ложноопенок кирпично-красный 16, 134, 141-142, 143, 212, 215, 216, 217, 230; **20, 96**
 Ложноопенок маковый см. Ложноопенок серопластинчатый
 Ложноопенок серно-желтый 22, 134, 136, 143, 145; **20**
 Ложноопенок серопластинчатый 16, 134, 142, 143, 212, 214; **20**
 Ложный белый см. Желчный гриб
 Ложный валуй 230
 Лопастник бокальчатый **18**
 Лопастник бороздчатый 213, 214; **18**
 Лопастник длинноножковый 228
 Лопастник курчавый 131-132, 215, 216, 228; **17**
 Лопастник ямчатый 131, 216, 228; **17**
Лопастники 20, 131-132, 228; **17-18**
 Лопаточка грибная 133; **18, 92**
 Майский гриб 18, 111-112, 220, 224, 225; **14**
 Масленок болотный 52, 213, 217, 228
 Масленок желто-бурый 50-51, 213, 217, 227; **3, 41**
 Масленок желтый 49-50, 213, 224, 225, 228, 230; **3, 40**
 Масленок зернистый 50, 211, 213, 214, 228, 230; **3**
 Масленок лиственничный 51, 210, 211, 214, 215, 228; **3, 43**
 Масленок поздний см. Масленок желтый
 Масленок серый **3**
Маслята 35, 49-52, 211, 213, 220, 226, 228, 247-248; **3, 40-43**
 Митрофора см. Сморок полусвободный
 Мицена колпаковидная 183-184, 212, 230; **27, 125**
 Мицена розовая см. Мицена чистая розовая
 Мицена серо-розовая см. Мицена колпаковидная
 Мицена чистая 183, 225; **27, 126**
 Мицена чистая розовая 183; **27**
 Мицена чистая серая 183; **27**
 Мицена шишколюбивая 222
Мицены 18, 182-184, 211; **27**
 Млечник белый 213
 Млечник буроватый 215

- Млечник бурый 214
 Млечник жгуче-млечный 215
 Млечник лиловеющий 216
 Млечник мясо-красный 214
 Млечник неедкий 215, 216
 Млечник нейтральный 215
 Млечник обыкновенный см. Гладыш
 Млечник серо-розовый 213, 217
 Млечник сладковатый 216
 Млечник умбровый 216
Млечники 15, 16, 29, 58, 64-68, 211, 220, 225, 226, 228, 246-250; **6**
 Мокруха еловая 53, 214, 225; **4, 45**
 Мокруха коралловая 52
 Мокруха пятнистая 52; **4**
 Мокруха розовая 52; **4**
 Мокруха сосновая 52, 213; **4, 44**
 Мокруха стройная 52
Мокрухи 36, 49, 52-53, 211, 213, 248, 255; **4, 44-45**
Молоканки см. *Млечники*
 Молочай 66, 214, 215; **6**
 Моховик желто-бурый см. Масленок желто-бурый
 Моховик зеленый 41-42, 213, 214, 215, 216, 229; **2, 30**
 Моховик красный 42, 215, 216; **2**
 Моховик паразитический 40; **1**
 Моховик трещиноватый 42; **2, 31**
Моховики 35, 36, 40-42, 211, 220, 226, 228, 254-255; **1-2, 30-31**
 Мухомор весенний см. Мухомор вонючий
 Мухомор вонючий 20, 30, 82, 85-86; **8, 61**
 Мухомор желто-зеленый 82, 93-94; **8, 65**
 Мухомор зеленый см. Бледная поганка
 Мухомор краснеющий см. Мухомор серо-розовый
 Мухомор красный 21, 23, 82, 87-92, 195; **8, 63**
 Мухомор лимонно-желтый см. Мухомор желто-зеленый
 Мухомор пантерный 21, 23, 82, 86-87, 225; **8, 62**
 Мухомор поганковидный см. Мухомор желто-зеленый
 Мухомор порфиновый 22, 82, 92-93, 230; **8, 64**
 Мухомор серо-розовый 94, 213, 216, 225; **12, 66**
Мухоморы 20, 21, 23, 80-96, 211, 220, 225, 258-260; **8-12, 57-66**
 Навозник белый 166, 167, 218, 224; **24, 113**
 Навозник мерцающий 222, 224; **24**
 Навозник серый 167, 218, 224, 230; **24, 114**
Навозники 18, 21, 29, 134, 166-167, 211, 212, 226, 250-251; **24, 94**
 Негниючник чесночный см. Чесночник обыкновенный
Негниючники 18, 180-181, 211, 251-252; **26**
 Опенк весенний см. Денежка древолюбивая

- Опенок желто-красный см. Рядовка красная
 Опенок зимний см. Зимний гриб
 Опенок летний 134, 136, 143, 144, 145, 212, 215, 216, 217, 220, 224, 225;
19, 94
 Опенок луговой 18, 180, 181, 218, 224, 225; **26, 122**
 Опенок осенний 16, 135-136, 143, 212, 214, 215, 216, 217, 220, 226, 227;
19, 93
Опята 28, 134-144, 212, 252-253; **19, 82-83**
 Ослиное ухо 132, 230; **17**
 Панеллюс вешенковидный см. Вешенка зеленая
 Панеллюс зеленый см. Вешенка зеленая
 Панзолус 24
 Паутинник бело-фиолетовый **23**
 Паутинник браслетчатый 162, 163-165; **23, 110**
 Паутинник мальвовый **23**
 Паутинник пачкающий **23**
 Паутинник триумфальный **23, 112**
 Паутинник фиолетовый 176; **23**
 Паутинник чешуйчатый **23, 111**
Паутинники 20, 162-165, 211, 220, 227, 228, 230, 253-254; **23, 93**
 Перечный гриб 35, 57, 213, 214; **5**
 Пецица выемчатая **18, 89**
 Пецица красная (киноварно-красная) 133, 219, 222, 223; **18, 90**
 Пецица оливково-коричневая см. Пецица темно-каштановая
 Пецица оранжевая 132-133; **17, 91**
 Пецица пупырчатая **18**
 Пецица темно-каштановая 133; **18**
Пецицы 132-133, 223; **17-18**
 Печеночница обыкновенная 154-155, 215, 230; **22**
Плутеи 146-148, 212; **21-22, 88**
 Плютей ивовый **21**
 Плютей львино-желтый **22, 104**
 Плютей олений 146-148, 213, 214, 215, 216, 217, 220, 223, 225, 259; **21, 103**
 Плютей серый 148
 Плютей умбровый 148
 Плютей чернокрайний 148, 214
 Подберезовик болотный 48, 215, 217, 225; **3, 39**
 Подберезовик обыкновенный 47, 215, 223; **3, 37**
 Подберезовик разноцветный 47-48, 215, 217; **3, 38**
 Подберезовик тундровый 48
Подберезовики 14, 35, 41-42, 47-48, 211, 220, 226, 227, 228, 254-255;
3, 37-39
 Подвишенник (ивишень) 215, 216; **27, 81**
Подгруздки 69, 74-76, 226; **7, 55**
 Подгруздок белый 75, 214, 216; **7, 56**
 Подгруздок частопластинчатый 75, 215; **7**
 Подгруздок чернеющий 76; **7**

- Подгруздок черно-белый 75, 213; **7, 57**
Подгруздок черный 76, 213, 214, 216; **7**
Поддубники см. *Дубовики*
Подземная сыроежка Маттироло 158
Подосиновик белый 44-45, 176, 216; **2**
Подосиновик дубовый 46; **2, 34**
Подосиновик еловый 46; **33**
Подосиновик желто-бурый 47, 216, 225; **2, 36**
Подосиновик желтый 44; **2**
Подосиновик красный 46, 216, 225, 229; **2, 35**
Подосиновик сосновый 45-46; **2**
Подосиновик твердоватый 45; **2, 32**
Подосиновики 14, 35, 43-47, 211, 220, 226, 227, 228, 254-255; **2, 32-36**
Полевки 211, 225
Полубелый гриб 35, 41, 215; **1**
Польский гриб 35, 41, 213, 228; **1, 29**
Поплавки 28, 83, 94-96, 211, 220, 228; **12, 64-66**
Поплавок белый 95, 216; **12**
Поплавок желто-коричневый см. Поплавок желтый
Поплавок желтый 95, 216; **12, 67**
Поплавок серый 95, 213, 214, 215, 216; **12, 68**
Поплавок шафранный 96, 216; **12, 69**
Порховка свинцово-серая 171, 172, 218; **24**
Порховка чернеющая 171, 172, 218; **24**
Порховки 18, 171-172
Приболотники 253
Псатирелла бархатистая **24**
Псатиреллы 167, 213, 223; **24**
Псилоцибе 24-28
Псилоцибе полуланцетовидная 23, 25
Решеточник красный 175, 178; **25**
Рогатик булавовидный 230
Рогатик гроздевидный **16**
Рогатик желтый 214; **16**
Рогатик золотистый **16**
Рогатик искривленный 233
Рогатик кудрявый 126; **16**
Рогатик обыкновенный **16**
Рогатик пепельно-серый **16**
Рогатик прекрасный **16**
Рогатик прямой **16**
Рогатик рожковидный **16**
Рогатик язычковый 214
Рогатики 15, 19, 126, 228, 255-256; **16**
Рыжик еловый 58-59, 214, 229; **5**
Рыжик кроваво-красный 58
Рыжик пихтовый 58

- Рыжик сосновый 59, 214; **5**
Рыжики 13, 14, 15, 58-59, 226, 227, 228, 241-242; **5**
 Рядовка бело-коричневая 118
 Рядовка гусиная см. Рядовка лиловоногая
 Рядовка двуцветная см. Рядовка лиловоногая
 Рядовка еловая 121
 Рядовка желто-красная см. Рядовка красная
 Рядовка заостренная 121
 Рядовка зеленая 15, 119, 213, 228, 232; **14**
 Рядовка зелено-желтая 119
 Рядовка землисто-серая см. Рядовка земляная
 Рядовка земляная 120, 229, 232; **14**
 Рядовка золотистая 119
 Рядовка красная 117, 214; **14, 78**
 Рядовка лиловоногая 117; **14, 77**
 Рядовка мыльная 121
 Рядовка отличающаяся 121
 Рядовка пятнистая 121
 Рядовка серая 119, 214, 220, 229; **14**
 Рядовка серная см. Рядовка серно-желтая
 Рядовка серно-желтая 119, 121
 Рядовка серо-фиолетовая 121
 Рядовка скученная 120, 218; **15, 79**
 Рядовка сросшаяся 120; **80**
 Рядовка тигровая 121
 Рядовка тополевая 117-118; **14**
 Рядовка фиолетовая 112-117, 214, 220, 227, 228, 229, 232; **14, 76**
 Рядовка чешуйчатая 118; **14**
Рядовки 15, 111-120, 211, 200, 224, 228, 232, 256-257; **14, 71-75**
 Саркосцифа киноварно-красная см. Пецица красная
 Сатанинский гриб 39; **1**
 Свинushка толстая 55, 214; **5, 48**
 Свинushка тонкая 55-56, 214, 220, 225; **5, 49**
 Свинushка уховидная 54-55; **4**
 Свинushка чешуйчатая 55; **4**
Свинushки 36, 53, 54-56; **4-5, 48-49**
 Серушка 65, 216; **6**
 Сетконоска двойная 175
 Синюшка см. Рядовка фиолетовая
 Синяк 35, 53-54, 214, 216; **4, 46**
 Скрипица 15, 29, 62-63, 215, 216; **6**
 Сластуха см. Рядовка чешуйчатая
Сморчки 127-128, 219, 221, 223, 225, 257-258; **17-18, 78-79**
 Сморчковая шапочка 128, 215, 216, 221, 223, 257; **17**
 Сморчок конический 128, 214, 216, 221; **17, 85**
 Сморчок настоящий (обыкновенный, съедобный) 127-128, 215, 216, 221; **17, 84**

- Сморчок полусвободный 221; **18**
Собачий гриб 19, 169, 175, 178; **25, 121**
Стробилуры 184, 220, 222, 225, 232; **27**
Строфария сине-зеленая 220
Строчки 20, 129-132, 219, 221, 223, 225, 257-258; **17-18, 80-81**
Строчовик **18**
Строчок гигантский 130-131, 222; **17, 86**
Строчок обыкновенный (съедобный) 131, 214, 221; **17, 87**
Строчок осенний 130, 131, 214, 228, 230; **17**
Сыроежка бледно-зеленая 216
Сыроежка блестящая 214
Сыроежка болотная 78, 214, 217; **7, 59**
Сыроежка буреющая 77, 214, 215, 216; **7, 55**
Сыроежка жгуче-едкая 214, 217, 229
Сыроежка желтая 79, 214, 216; **8**
Сыроежка желчная 214, 215
Сыроежка зеленая 78-79; **8, 58**
Сыроежка зеленоватая 78, 215, 216; **8**
Сыроежка золотисто-желтая 215
Сыроежка Келе 214
Сыроежка коричневая см. Сыроежка буреющая
Сыроежка красивая 216
Сыроежка кроваво-красная 214
Сыроежка лиловатая 214, 216
Сыроежка ломкая 214, 217
Сыроежка невзрачная 214, 216
Сыроежка охристо-желтая 214
Сыроежка пищевая 76-77, 214, 215, 215; **7**
Сыроежка разнопластинчатая 214, 215
Сыроежка родственная 214
Сыроежка розовая 214
Сыроежка серая 79, 214
Сыроежка сереющая 79, 214
Сыроежка сине-желтая 77-78, 216; **7**
Сыроежка синяя 214
Сыроежка цельная 214, 215
Сыроежки 15, 16, 28, 69-79, 211, 220, 225, 226, 228, 260-262; **7-8, 54-56**
Толкачики см. *Поплавки*
Трутовик березовый см. Березовая губка
Трутовик зимний 223, 230
Трутовик зонтичный 151; **22**
Трутовик овечий 213, 214
Трутовик серно-желтый 153-154, 215, 217, 223, 225, 266; **22**
Трутовик чешуйчатый 149-151, 215, 223, 230, 232, 266; **22, 106**
Трутовики 19, 148-157, 212, 230; **22, 89-90**
Трюфели 14, 158-161, 263; **91**
Трюфель белый 159-161, 213, 231, 266; **22, 108**

- Трюфель черный 161
 Феолепиота золотистая см. Зонтик золотистый
 Фламмулина бархатистоножковая см. Зимний гриб
 Чага березовая 155-157, 222, 235; **22, 107**
 Чернушка см. Груздь черный
 Чесночник дубовый 180
 Чесночник луковый 180
 Чесночник обыкновенный 180, 214, 216, 224; **26, 123**
Чесночники 180, 225, 230, 232, 233; **26**
 Чешуйчатка белочешуйчатая **21**
 Чешуйчатка золотистая 146, 216, 217; **21, 101**
 Чешуйчатка золотисто-желтая см. Чешуйчатка золотистая
 Чешуйчатка ольховая 217; **21, 102**
 Чешуйчатка пламенная 212; **21**
 Чешуйчатка тополевая 145; **21**
 Чешуйчатка чешуйчатая 136, 146, 212, 229; **21, 100**
Чешуйчатки 145-146, 212, 226, 252-253; **21, 86-87**
 Шампиньон августовский 97, 100; **12**
 Шампиньон двукольцевой 97, 98-99, 223, 225; **70**
 Шампиньон двуспоровый 97, 98, 223, 225; **12**
 Шампиньон желтокожий 22, 97, 101; **13**
 Шампиньон карболовый 97, 101; **13**
 Шампиньон крупноспоровый 97
 Шампиньон культурный см. Шампиньон двуспоровый
 Шампиньон лесной 97, 100, 214, 216, 227, 229; **13, 72**
 Шампиньон луговой см. Шампиньон обыкновенный
 Шампиньон обыкновенный 97, 99, 218, 225, 229; **12**
 Шампиньон перелесковый 97, 100, 218; **12, 71**
 Шампиньон полевой 97, 99; **12**
Шампиньоны 15, 18, 28, 30, 97-101, 134, 211, 213, 225, 226, 228, 263-265; **12-13, 67-68**
 Шишковик съедобный 184; **27**
 Шишковик черенковый 184
 Шишковик шпагатоногий 184; **27**
Шишковики см. *Стробилурусы*
 Шишкогриб 35; **3**
 Энтолома весенняя 223; **82**
Энтоломы 22, 30

Соответствие русских и латинских названий

- Алеврия золотистая — *Aleuria aurantia* (Mull.) Fuck.
 Белопаутинник клубненосный — *Leucocortinarius bulbiger* (Alb. et Schw. : Fr.) Sing.
 Белый гриб березовый — *Boletus betulicola* (Vassilk.) Pilat et Dermek
 Белый гриб дубовый — *Boletus aereus* Bull. : Fr.
 Белый гриб обыкновенный — *Boletus edulis* Bull. : Fr.

- Белый гриб сосновый — *Boletus pinophilus* Pilat et Dermek
 Березовая губка — *Piptoporus betulinus* (Bull. : Fr.) Karst.
 Бледная поганка — *Amanita phalloides* (Vaill. : Fr.) Link
 Блюдцевик жилковатый — *Disciotis venosa* (Pers. : Fr.) Boud.
 Блюдцевик розово-красный — *Discina perlata* (Fr.) Fr.
 Валуи — *Russula foetens* Pers. : Fr.
 Веселка обыкновенная — *Phallus impudicus* L. : Pers.
 Вешенка осиновая — *Pleurotus calyptratus* (Lindbl.) Sacc.
 Вешенка слизистая — *Pleurotus viscidus* Harmaja
 Вешенка дубовая — *Pleurotus dryinus* (Pers. : Fr.) Kumm.
 Вешенка ивовая — *Pleurotus salignus* (Pers. : Fr.) Kumm.
 Вешенка легочная — *Pleurotus pulmonarius* (Fr.) Quel.
 Вешенка лимонно-желтая — *Pleurotus citrinopileatus* Sing.
 Вешенка лососевая — *Pleurotus salmoneo-stramineus* L. Vass.
 Вешенка рожковидная — *Pleurotus cornucopiae* (Paul. ex Pers.) Roll.
 Вешенка устричная — *Pleurotus ostreatus* (Jacq. : Fr.) Quel.
 Волнушка белая — *Lactarius pubescens* Fr.
 Волнушка розовая — *Lactarius torminosus* (Schaeff. : Fr.) Pers.
 Вольвариелла шелковистая — *Volvariella bombycina* (Schaeff. : Fr.) Sing.
 Галерина окаймленная — *Galerina marginata* (Batsch) Kuehn.
 Гиродон желтый — *Gyrodon lividus* (Bull. : Fr.) Karst.
 Гирипор каштановый — *Gyroporus castaneus* (Bull. : Fr.) Quel.
 Гирипор синеющий (синяк) — *Gyroporus cyanescens* (Bull. : Fr.) Quel.
 Гладыш — *Lactarius helvus* (Fr.) Fr.
 Говорушка анисовая (ароматная) — *Clitocybe odora* (Bull. : Fr.) Kumm.
 Говорушка белая — *Clitocybe dealbata* (Sow. : Fr.) Kumm.
 Говорушка булавоногая — *Clitocybe clavipes* (Pers. : Fr.) Kumm.
 Говорушка воронковидная — *Clitocybe gibba* (Pers. : Fr.) Kumm.
 Говорушка восковатая — *Clitocybe cerussata* (Fr.) Kumm.
 Говорушка подогнутая — *Clitocybe geotropa* (Bull.) Quel.
 Говорушка серая — *Clitocybe nebularis* (Batsch. : Fr.) Kumm.
 Говорушка ядовитая — *Clitocybe candicans* (Pers. : Fr.) Kumm.
 Головач круглый — *Calvatia utriformis* (Pers.) O. Jaap
 Головач продолговатый — *Calvatia excipuliformis* (Pers.) Perd.
 Горькушка — *Lactarius rufus* (Scop. : Fr.) Fr.
 Гриб-баран — *Sparasiiis crispa* (Wulf.) Fr.
 Гриб-зонтик краснеющий — *Macrolepiota rachodes* (Vitt.) Sing.
 Гриб-зонтик краснеющий садовый — *Macrolepiota rachodes* var. *bohémica* (Wich.) Bellu et Lanzoni
 Гриб-зонтик пестрый (большой) — *Macrolepiota procera* (Scop. : Fr.) Sing.
 Гриб-зонтик полевой — *Macrolepiota excoriata* (Schaeff. : Fr.) Wasser
 Гриб-зонтик сосцевидный — *Macrolepiota mastoidea* (Fr.) Sing.
 Груздь желтый — *Lactarius scrobiculatus* (Scop. : Fr.) Fr.
 Груздь настоящий — *Lactarius resimus* (Fr. : Fr.) Fr.
 Груздь осиновый — *Lactarius controversus* (Pers. : Fr.) Fr.

- Груздь пергаментный — *Lactarius pergamenus* (Sw. : Fr.) Fr.
 Груздь перечный — *Lactarius piperatus* (Fr.) S. F. Gray
 Груздь синеющий — *Lactarius repraesentaneus* Britz.
 Груздь черный — *Lactarius necator* (J. F. Gmel. : Fr.) Pers.
 Денежка древолюбивая — *Collybia dryophila* (Bull. Fr.) Kumm.
 Денежка каштановая — *Collybia butiracea* (Bull. : Fr.) Kumm.
 Денежка широкопластинчатая — *Megacollybia platyphylla* (Pers. : Fr.) Kotl. et Pouz.
 Дождевик грушевидный — *Lycoperdon pyriforme* Scaeff. : Pers.
 Дождевик жемчужный — *Lycoperdon perlatum* Pers. : Pers.
 Дождевик луговой — *Vascellum pratense* (Pers. : Pers.) Kreisel
 Дождевик сосцевидный — *Lycoperdon mammiforme* Pers.
 Дождевик умбровый — *Lycoperdon umbrinum* Pers. : Pers.
 Дождевик шиповатый — *Lycoperdon echinatum* Pers. : Pers.
 Дрожалка пленчатая — *Tremella mesenterica* Fr.
 Дубовик зернистоногий — *Boletus luridiformis* Rostk.
 Дубовик оливково-бурый — *Boletus luridus* Schaeff. : Fr.
 Дубовик укорененный — *Boletus radicans* Pers. : Fr.
 Ежевик желтый — *Hydnum repandum* (Fr.) Fr.
 Ежевик коралловидный — *Hericium coralloides* (Scop. : Fr.) Pers.
 Ежевик пестрый — *Sarcodon imbricatus* (L. : Fr.) P. Karst.
 Ежевик студенистый — *Pseudohydnum gelatinosum* (Scop. : Fr.) P. Karst.
 Желчный гриб — *Tylopilus felleus* (Bull. : Fr.) Karst.
 Заячье ухо — *Otidea leporina* (Batsch : Fr.) Fuckel
 Звездовик геометрический — *Astraeus hygrometricus* (Pers.) Morg.
 Звездовик кожистый — *Mycenastrum corium* (Guers. ex DC.) Desv.
 Земляная звезда бахромчатая — *Geastrum fimbriatum* Fr.
 Земляная звезда рыжеватая — *Geastrum rufescens* Pers. : Pers.
 Земляная звезда увенчанная — *Geastrum coronatum* Pers.
 Зимний гриб — *Flammulina velutipes* (Curt. : Fr.) Sing.
 Иудино ухо — *Auricularia auricula-iudae* (Bull. : Fr.) Wettst.
 Каштановый гриб — *Gyroporus castaneus* (Bull. : Fr.) Quel.
 Козляк — *Suillus bovinus* (L. : Fr.) Roussel
 Колпак кольчатый — *Rozites caperatus* (Pers. : Fr.) Karst.
 Корневец желтоватый — *Rhizopogon obtectus* (Spreng.) Rauschert
 Корневец розоватый — *Rhizopogon roseolus* (Corda) Th. M. Fr.
 Краснушка — *Lactarius subdulcis* (Pers. : Fr.) S. F. Gray
 Лаковица розовая — *Laccaria laccata* (Scop. : Fr.) Berk. et Br.
 Лаковица стройная (высокая) — *Laccaria proxima* (Boud.) Pat.
 Лангерманния гигантская — *Langermannia gigantea* (Batsch : Pers.) Rostk.
 Лентинус желтый — *Lentinus lepideus* (Fr. : Fr.) Fr.
 Лисичка желтая (настоящая) — *Cantharellus cibarius* Fr.
 Лисичка серая (пепельно-серая) — *Cantharellus cinereus* (Pers.) Fr.
 Лисичка воронковидная (вороночник воронковидный) — *Craterellus cornucopioides* (L. : Fr.) Pers.

- Ложная лисичка — *Hygrophoropsis aurantiaca* (Wulf. : Fr.) Schroet.
 Ложнодождевик бородавчатый — *Scleroderma verrucosum* Pers.
 Ложноопенок Кандоля — *Psathyrella candolleana* (Fr. : Fr.) Maire
 Ложноопенок кирпично-красный — *Hypholoma lateritium* (Schaeff. : Fr.) Schroet.
 Ложноопенок серно-желтый — *Hypholoma fasciculare* (Huds. : Fr.) Kumm.
 Ложноопенок серопластинчатый — *Hypholoma capnoides* (Fr.) Kumm.
 Ложный валуй — *Hebeloma crustuliniforme* (Bull.) Quel.
 Лопастник бокальчатый — *Helvella acetabulum* (L. : Fr.) Quel.
 Лопастник бороздчатый — *Helvella sulcata* Afzel. : Fr.
 Лопастник длинноножковый — *Helvella bulbosa* (Hedw. : Fr.) Kreisel
 Лопастник курчавый — *Helvella crispa* Scop. : Fr.
 Лопастник ямчатый — *Helvella lacunosa* Afzel. : Fr.
 Лопаточка грибная — *Spathularia flavida* Pers. : Fr.
 Майский гриб — *Calocybe gambosa* (Fr.) Donk
 Масленок болотный — *Suillus flavidus* (Fr. : Fr.) J. S. Presl
 Масленок желто-бурый — *Suillus variegatus* (Sw. : Fr.) O. Kuntze
 Масленок желтый (настоящий, обыкновенный, поздний) — *Suillus luteus* (L. : Fr.) Roussel
 Масленок зернистый — *Suillus granulatus* (L. : Fr.) Roussel
 Масленок лиственничный — *Suillus grevillei* (Klotzsch : Fr.) Sing.
 Масленок серый — *Suillus aeruginascens* (Opat.) Snell
 Мицена колпаковидная — *Mycena galericulata* (Scop. Fr.) S. F. Gray
 Мицена чистая — *Mycena pura* (Pers. : Fr.) Kumm.
 Мицена чистая розовая — *Mycena pura* var. *rosea* Bres.
 Мицена чистая серая — *Mycena pura* var. *grisea* M. Vishn.
 Мицена шишколюбивая — *Mycena strobilicola* Favre et Kuehn.
 Млечник белый — *Lactarius musteus* Fr.
 Млечник бурый — *Lactarius lygniatus* Fr.
 Млечник жгуче-млечный — *Lactarius pyrogalus* (Bull. : Fr.) Fr. ss. Neuhoff
 Млечник лиловеющий — *Lactarius violascens* (Otto : Fr.) Fr.
 Млечник неедкий — *Lactarius mitissimus* (Fr.) Fr.
 Млечник нейтральный — *Lactarius quietus* (Fr.) Fr.
 Мокруха еловая — *Gomphidius glutinosus* (Schaeff. : Fr.) Fr.
 Мокруха коралловая — *Chroogomphus corallinus* O. K. Miller et Watl.
 Мокруха пятнистая — *Gomphidius maculatus* (Scop.) Fr.
 Мокруха розовая — *Gomphidius roseus* (Fr.) Fr.
 Мокруха сосновая — *Chroogomphus rutilus* (Schaeff. : Fr.) O. K. Miller
 Мокруха стройная — *Gomphidius gracilis* Berk. et Br.
 Молочай — *Lactarius volemus* (Fr.) Fr.
 Моховик зеленый — *Boletus subtomentosus* L. : Fr.
 Моховик красный — *Boletus rubellus* Krombh.
 Моховик паразитический — *Boletus parasiticus* Bull. : Fr.
 Моховик трещиноватый — *Boletus pascuus* (Pers.) Krombh.
 Мухомор вонючий — *Amanita virosa* (Fr.) Bertillon

- Мухомор желто-зеленый — *Amanita citrina* (Schaeff.) Pers.
 Мухомор красный — *Amanita muscaria* (L. : Fr.) Hook.
 Мухомор пантерный — *Amanita pantherina* (DC. : Fr.) Krombh.
 Мухомор порфиновый — *Amanita porphyria* (Alb. et Schw. : Fr.) Mlady
 Мухомор серо-розовый — *Amanita rubescens* (Pers. : Fr.) S. F. Gray
 Навозник белый — *Coprinus comatus* (Mull. : Fr.) Pers.
 Навозник мерцающий — *Coprinus micaceus* (Bull. : Fr.) Fr.
 Навозник серый — *Coprinus atramentarius* (Bull. : Fr.) Fr.
 Оенок летний — *Kuechneromyces mutabilis* (Schaeff. : Fr.) Sing. et Smith
 Оенок луговой — *Marasmius oreades* (Bolt. : Fr.) Fr.
 Оенок осенний — *Armillaria mellea* s. l.
 Ослиное ухо — *Otidea onotica* (Pers. : Fr.) Fuckel
 Панеллюс вешенковидный (вешенка зеленая) — *Panellus serotinus* (Schrad. : Fr.) Kuehn.
 Паутинник бело-фиолетовый — *Cortinarius albobviolaceus* (Pers. : Fr.) Fr.
 Паутинник браслетчатый — *Cortinarius armillatus* (Fr. : Fr.) Fr.
 Паутинник мальвовый — *Cortinarius malachius* (Fr. : Fr.) Fr.
 Паутинник пачкающий (намазанный) — *Cortinarius delibutus* Fr.
 Паутинник триумфальный — *Cortinarius triumphans* Fr.
 Паутинник фиолетовый — *Cortinarius violaceus* (L. : Fr.) S. F. Gray.
 Паутинник чешуйчатый — *Cortinarius pholideus* (Fr. : Fr.) Fr.
 Перечный гриб — *Chalciporus piperatus* (Bull. : Fr.) Bat.
 Пецица выемчатая — *Peziza repanda* Pers. : Fr.
 Пецица пупырчатая — *Peziza vesiculosa* Bull. : Fr.
 Пецица темно-каштановая — *Peziza badia* Pers. : Fr.
 Печеночница обыкновенная — *Fistulina hepatica* (Schaeff.) Fr.
 Плютей ивовый — *Pluteus salicinus* (Pers. : Fr.) Kumm.
 Плютей львино-желтый — *Pluteus leoninus* (Schaeff. : Fr.) Kumm.
 Плютей олений — *Pluteus atricapillus* (Batsch) Fayod
 Плютей умбровый — *Pluteus umbrosus* (Pers. : Fr.) Kumm.
 Плютей чернокрайний — *Pluteus tricuspidatus* Vel.
 Подберезовик болотный — *Leccinum niveum* (Fr.) Rauschert
 Подберезовик обыкновенный — *Leccinum scabrum* (Bull. : Fr.) S. F. Gray
 Подберезовик разноцветный (черный) — *Leccinum variicolor* Watl.
 Подберезовик тундровый — *Leccinum rotundifoliae* (Sing.) Smith, Thiers et Watl.
 Подвишенник (ивишень) — *Clitopilus prunulus* (Scop. : Fr.) Kumm.
 Подгруздок белый — *Russula delica* Fr.
 Подгруздок частопластинчатый (сухой) — *Russula densifolia* Gill.
 Подгруздок чернеющий — *Russula nigricans* Fr.
 Подгруздок черно-белый — *Russula albonigra* (Krombh.) Fr.
 Подгруздок черный — *Russula adusta* Fr.
 Подземная сыроежка Маттироло — *Elasmomyces mattirolanus* Cavarо

- Подосиновик белый — *Leccinum percardium* (Vassilk.) Watl.
 Подосиновик дубовый — *Leccinum quercinum* (Pilát) Green et Watl.
 Подосиновик еловый — *Leccinum piceinum* Pilát et Dermek.
 Подосиновик желто-бурый — *Leccinum versipelle* (Fr.) Snell
 Подосиновик желтый — *Leccinum tessellatum* (O. Kuntze) Rauschert
 Подосиновик красный — *Leccinum aurantiacum* (Bull.) S. F. Gray
 Подосиновик сосновый — *Leccinum vulpinum* Watl.
 Подосиновик твердоватый (осиновый) — *Leccinum duriusculum* (Fr.) Sing.
 Полубелый гриб — *Boletus appendiculatus* Schaeff.
 Польский гриб — *Boletus badius* (Fr.) Fr.
 Поплавок белый — *Amanita mairei* Sing.
 Поплавок желтый — *Amanita fulva* (Schaeff.) Pers.
 Поплавок серый — *Amanita vaginata* (Bull. : Fr.) Vitt.
 Поплавок шафранный — *Amanita crocea* (Fr.) Sing.
 Порховка свинцово-серая — *Bovista plumbea* Pers. : Pers.
 Порховка чернеющая — *Bovista nigrescens* Pers. : Pers.
 Псатирелла бархатистая — *Psathyrella lacrimabunda* (Bull. : Fr.) Moser
 Псилоцибе полуланцетовидная — *Psilocybe semilanceata* (Fr.) Kumm.
 Решеточник красный — *Clathrus ruber* Pers.
 Рогатик булавовидный — *Clavariadelphus pistillaris* (L. : Fr.) Donk
 Рогатик гроздевидный — *Ramaria botrytis* (Pers. : Fr.) Ricken
 Рогатик желтый — *Ramaria flava* (Schaeff. : Fr.) Quel.
 Рогатик золотистый — *Ramaria aurea* (Schaeff. : Fr.) Quel.
 Рогатик искривленный — *Clavariadelphus fistulosus* var. *contortus* (Holmsk.) Corner
 Рогатик клейкий (калоцера клейкая) — *Calocera viscosa* (Pers. : Fr.) Fr.
 Рогатик кудрявый (гриб-баран, грибная капуста) — *Sparasiis crispa* (Wulf. : Fr.) Fr.
 Рогатик обыкновенный — *Ramaria eumorpha* (P. Karst.) Corner
 Рогатик пепельно-серый — *Clavulina cinerea* (Bull. : Fr.) J. Schroet.
 Рогатик прекрасный — *Ramaria formosa* (Pers. : Fr.) Quel. non ss. Corner
 Рогатик прямой — *Ramaria stricta* (Pers. : Fr.) Quel.
 Рогатик рожковидный — *Clavulinopsis corniculata* (Schaeff. : Fr.) Corner
 Рогатик язычковый — *Clavariadelphus ligula* (Schaeff. : Fr.) Donk
 Рыжик еловый — *Lactarius deterrimus* Groeger
 Рыжик кроваво-красный — *Lactarius sanguifluus* (Paul.) Fr.
 Рыжик пихтовый — *Lactarius salmonicolor* Heim et Leclair
 Рыжик сосновый — *Lactarius deliciosus* (L. : Fr.) S. F. Gray
 Рядовка бело-коричневая — *Tricholoma albobrunneum* (Pers. : Fr.) Kumm.
 Рядовка заостренная — *Tricholoma virgatum* (Fr. : Fr.) Kumm.
 Рядовка зеленая (зеленушка) — *Tricholoma flavovirens* (Pers. : Fr.) Lundell
 Рядовка зелено-желтая — *Tricholoma viridilutescens* Moser
 Рядовка земляная (землисто-серая) — *Tricholoma terreum* (Schaeff. : Fr.) Kumm.

- Рядовка золотистая — *Tricholoma aurantium* (Schaeff. : Fr.) Rick.
 Рядовка красная (желто-красная) — *Tricholomopsis rutilans* (Schaeff. : Fr.) Sing.
 Рядовка лиловоногая — *Lepista personata* (Fr. : Fr.) Cooke
 Рядовка мыльная — *Tricholoma saponaceum* (Fr. : Fr.) Kumm.
 Рядовка отличающаяся — *Tricholoma sejunctum* (Sow. : Fr.) Quel.
 Рядовка пятнистая — *Tricholoma pessundatum* (Fr.) Quel. non ss. Lange
 Рядовка серая — *Tricholoma portentosum* (Fr.) Quel.
 Рядовка серно-желтая — *Tricholoma sulphureum* (Bull. : Fr.) Kumm.
 Рядовка скученная — *Lyophyllum decastes* (Fr. : Fr.) Sing.
 Рядовка сросшаяся — *Lyophyllum connatum* (Schum. : Fr.) Sing.
 Рядовка тигровая — *Tricholoma pardinum* (Pers.) Quel.
 Рядовка тополевая — *Tricholoma populinum* Lange
 Рядовка фиолетовая — *Lepista nuda* (Bull. : Fr.) Cooke
 Рядовка чешуйчатая — *Tricholoma imbricatum* (Fr. : Fr.) Kumm.
 Саркосцифа киноварно-красная — *Sarcoscypha coccinea* (Jacq.) Cooke
 Сатанинский гриб — *Boletus satanas* Lenz
 Свинушка толстая — *Paxillus atrotomentosus* (Batsch : Fr.) Fr.
 Свинушка тонкая — *Paxillus involutus* (Batsch : Fr.) Fr.
 Свинушка уховидная — *Paxillus panuoides* (Fr. : Fr.) Fr.
 Свинушка чешуйчатая — *Paxillus filamentosus* (Scop.) Fr.
 Серушка — *Lactarius flexuosus* (Pers. : Fr.) S. F. Gray
 Синяк — *Gyroporus cyanescens* (Bull. : Fr.) Quel.
 Скрипица — *Lactarius vellereus* (Fr.) Fr.
 Сморчковая шапочка — *Verpa conica* (O. Mueller : Fr.) Sw.
 Сморчок конический — *Morchella conica* Pers. : Fr.
 Сморчок настоящий — *Morchella esculenta* (L. : Fr.) Pers.
 Сморчок полусвободный — *Morchella semilibera* DC. : Fr.
 Собачий гриб Равенелля — *Mutinus ravenelii* (Berk. et M. A. Curtis) E. Fisch.
 Строфария сине-зеленая — *Stropharia cyanea* (Bull.) Tuomikoski
 Строчовик — *Gyromitra sphaerospora* (Peck) Sack.
 Строчок гигантский — *Discina gigas* (Krombh.) Eckblad
 Строчок обыкновенный — *Gyromitra esculenta* (Pers. : Fr.) Fr.
 Строчок осенний — *Gyromitra infula* (Schaeff. : Fr.) Quel.
 Сыроежка бело-желтая — *Russula galochroa* (Fr.) Fr. ss. Lange
 Сыроежка бледно-желтая — *Russula ochroleuca* Pers.
 Сыроежка болотная — *Russula paludosa* Britz.
 Сыроежка буреющая — *Russula xerampelina* (Schaeff.) Fr.
 Сыроежка девичья — *Russula puellaris* Fr.
 Сыроежка дубовая — *Russula sororia* (Fr.) Romell
 Сыроежка жгучеядкая — *Russula emetica* (Schaeff.) Fr.
 Сыроежка желтая — *Russula claroflava* Grove
 Сыроежка желчная — *Russula fellea* (Fr.) Fr.
 Сыроежка зеленая — *Russula aeruginea* Lindbl.
 Сыроежка зеленоватая — *Russula virescens* (Schaeff.) Fr.
 Сыроежка золотистая — *Russula aurea* Pers.

- Сыроежка золотисто-желтая — *Russula lutea* (Huds. : Fr.) S. F. Gray
 Сыроежка желто-оранжевая — *Russula aurantiaca* (Schaeff.) Schaeff.
 Сыроежка Келе — *Russula queletii* Fr.
 Сыроежка кроваво-красная — *Russula sanguinea* (Bull.) Fr.
 Сыроежка лиловая — *Russula lilacea* Quel.
 Сыроежка лимонно-желтая — *Russula rauoltii* Quel.
 Сыроежка ломкая — *Russula fragilis* (Pers. : Fr.) Fr.
 Сыроежка невзрачная — *Russula nauseosa* (Pers.) Fr.
 Сыроежка оливковая — *Russula olivacea* (Schaeff.) Pers.
 Сыроежка пищевая — *Russula vesca* Fr.
 Сыроежка разнопластинчатая — *Russula heterophylla* (Fr.) Fr.
 Сыроежка родственная — *Russula consobrina* (Fr. : Fr.) Fr.
 Сыроежка розовая — *Russula rosea* Pers.
 Сыроежка серая — *Russula grisea* Fr. ss Gillet
 Сыроежка сереющая — *Russula decolorans* (Fr.) Fr.
 Сыроежка серо-оливковая — *Russula parazurea* Schaeff.
 Сыроежка сине-желтая — *Russula cyanoxantha* (Schaeff.) Fr. s.l.
 Сыроежка синеножковая — *Russula violeipes* Quel.
 Сыроежка синяя — *Russula azurea* Bres.
 Сыроежка цельная — *Russula integra* (L.) Fr. ss. Maire
 Трутовик мягкий — *Polyporus ciliatus* Fr. : Fr.
 Трутовик зимний — *Polyporus brumalis* (Pers. : Fr.) Fr.
 Трутовик зонтичный — *Polyporus umbellatus* (Pers. : Fr.) Fr.
 Трутовик разнообразный — *Polyporus varius* (Pers.) Fr.
 Трутовик уховидный — *Polyporus badius* (Pers.) Schw.
 Трутовик черноножковый — *Polyporus melanopus* (Pers.) Fr.
 Трутовик овечий — *Albatrellus ovinus* (Schaeff. : Fr.) Kotl. et Pouzar
 Трутовик серно-желтый — *Laetiporus sulphureus* (Bull. : Fr.) Bond. et Sing.
 Трутовик чешуйчатый — *Polyporus squamosus* (Huds.) Fr.
 Трюфель белый — *Choiromyces maeandriiformis* Vitt.
 Трюфель черный русский — *Tuber aestivum* Vitt.
 Феолепиота золотистая — *Phaeolepiota aurea* (Mattusch. : Fr.) Konr. et Maubl.
 Фламмулина бархатистоножковая — *Flammulina velutipes* (Curt. : Fr.) Sing.
 Чага березовая — *Inonotus obliquus* (Pers. : Fr.) Pilat
 Чесночник дубовый — *Marasmius prasiosmus* (Fr. : Fr.) Fr.
 Чесночник луковый — *Marasmius alliaceus* (Jack. : Fr.) Fr.
 Чесночник обыкновенный — *Marasmius scorodoni* (Fr. : Fr.) Fr.
 Чешуйчатка белочешуйчатая — *Pholiota albocrenulata* (Peck) Sack.
 Чешуйчатка золотистая — *Pholiota aurivellus* (Batsch : Fr.) Kumm.
 Чешуйчатка ольховая — *Pholiota alnicola* (Fr. : Fr.) Sing.
 Чешуйчатка пламенная — *Pholiota flammans* (Batsch : Fr.) Kumm.
 Чешуйчатка тополевая — *Pholiota populnea* (Pers. : Fr.) Kuyper et Tjall.
 Чешуйчатка чешуйчатая — *Pholiota squarrosa* (Weig. : Fr.) Kumm.
 Шампиньон августовский — *Agaricus augustus* Fr.

- Шампиньон двукольцевой — *Agaricus bitorquis* (Quel.) Sacc.
Шампиньон двуспоровый — *Agaricus bisporus* (Lange) Imbach
Шампиньон желтокожий — *Agaricus xanthoderma* Genev.
Шампиньон карболовый — *Agaricus phaeolepidotus* (Moll.) Moll.
Шампиньон крупноспоровый — *Agaricus macrosporus* (Moll. et Schaeff.) Pilat
Шампиньон лесной — *Agaricus silvaticus* Schaeff.
Шампиньон обыкновенный (полевой) — *Agaricus campestris* L. : Fr.
Шампиньон перелесковый — *Agaricus sylvicola* (Vitt.) Peck
Шишкови́к (стробилурус) съедобный — *Strobilurus esculentus* (Wulf. : Fr.) Sing.
Шишкови́к (стробилурус) черенковый — *Strobilurus stephano-cystis* (Hora) Sing.
Шишкови́к (стробилурус) шпагатоногий — *Strobilurus tenacellus* (Pers. : Fr.) Sing.
Шишкогриб хлопье́ножковый — *Strobilomyces strobilaceus* (Scop. : Fr.) Berk.
Энтолома весенняя — *Entoloma vernalis* Lundell

Справочное издание

Вишневский Михаил Владимирович

НАСТОЛЬНАЯ КНИГА НАЧИНАЮЩЕГО ГРИБНИКА

«Восток — Запад»

Тел./факс: (495) 101-36-29, 921-36-29

Для корреспонденции: 127106, Москва, а/я 12

E-mail: info@muravei.ru

Интернет: www.muravei.ru

Подписано в печать 16.06.08. Формат 84x108 ¹/₃₂.

Усл. печ. л. 18,48. Тираж экз. Заказ № .

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953005 — учебная литература

Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 77.99.60.953.Д.007027.06.07 от 20.06.2007 г.

ООО «Издательство АСТ»

170002, Россия, г. Тверь, пр. Чайковского, д. 27/32

Наши электронные адреса: WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Издательство «Восток — Запад»

129085, г. Москва, Звездный бульвар, 21, стр. 3

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Белый гриб обыкновенный
2. Белый гриб дубовый
3. Белый гриб березовый
4. Дубовик оливково-бурый
5. Дубовик укорененный

6. Сатанинский гриб
7. Моховик паразитический
8. Дубовик зернистоногий
9. Полубелый гриб
10. Польский гриб

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Моховик зеленый
2. Моховик трещиноватый
3. Моховик красный
4. Подосиновик желтый
5. Подосиновик белый

6. Подосиновик твердоватый
7. Подосиновик сосновый
8. Подосиновик дубовый
9. Подосиновик красный
10. Подосиновик желто-бурый

2

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Подберезовик обыкновенный
2. Подберезовик разноцветный
3. Подберезовик болотный
4. Масленок желтый
5. Масленок зернистый

6. Масленок желто-бурый
7. Козляк
8. Масленок лиственничный
9. Масленок серый
10. Шишкогриб хлопьевожковый

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



6



2



7



3



8



4



9



5



10



1. Каштановый гриб
2. Синяк
3. Мокруха сосновая
4. Мокруха еловая
5. Мокруха пятнистая

6. Мокруха розовая
7. Гиродон желтый
8. Ложная лисичка
9. Свинушка уховидная
10. Свинушка чешуйчатая

4

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Свинушка толстая
2. Свинушка тонкая
3. Желчный гриб (горчак)
4. Перечный гриб
5. Корневец желтоватый

6. Рыжик еловый
7. Рыжик сосновый
8. Груздь желтый
9. Груздь синеющий
10. Груздь осиновый

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



6



2



7



3



8



4



9



5



10



1. Груздь перечный
2. Скрипица
3. Груздь черный (чернушка)
4. Волнушка розовая
5. Волнушка белая

6. Серушка
7. Краснушка
8. Молочай
9. Гладыш
10. Горькушка

6

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Валуи
2. Подгруздок белый
3. Подгруздок черно-белый
4. Подгруздок частопластинчатый
5. Подгруздок черный

6. Подгруздок чернеющий
7. Сыроежка пищевая
8. Сыроежка буреющая
9. Сыроежка сине-желтая
10. Сыроежка болотная

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

1. Сыроежка зеленоватая
2. Сыроежка зеленая
3. Сыроежка желтая
4. Бледная поганка
5. Мухомор вонючий (весенний)

6. Мухомор пантерный
7. Мухомор красный
8. Желтый тип красного мухомора
9. Мухомор порфиновый
10. Мухомор желто-зеленый

8

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

**Смертельно ядовитые мухоморы и съедобные грибы,
с которыми их может спутать начинающий грибник:
сравнительная таблица**



	Бледная поганка (мухомор зеленый)	Мухомор вонючий (белый, весенний)	Сыроежки с зеленой шляпкой	Лесные бело-окрашенные шампиньоны *	Зонтики	Колпак кольчатый
Цвет пластинок	белый	белый	белый	бело- или серо-розовый до красно- или темно-коричневого	белый, с возрастом красноватый или коричневатый	у самых молодых грибов белый, затем грязновато-желтый, с возрастом желто-бурый
Кольцо на ножке	слабо продольно-полосатое	гладкое, с возрастом может исчезать	нет	гладкое	двойное (двухслойное), свободно перемещается вверх-вниз по ножке, с чешуйками	тонкое, пленочное, неправильной формы
Цвет кольца	белое	белое	—	белое, с желтоватыми хлопьями или желтоватым налетом	белое с оттенками красного или коричневого	белое, желтоватое, до фиолетового
Мякоть на срезе	белая	белая	белая	бело-кремовая, на срезе розовеет, краснеет, коричневеет или желтеет	бело-кремовая, на срезе розовеет, краснеет или не меняется	белая, с возрастом желтеющая
Мешочек (вольва)	толстый, свободный (неприросший к ножке), широкий, белый	толстый, свободный (неприросший к ножке), широкий, белый	нет	нет	в виде клубня (утолщенного основания ножки)	нет или слабозаметный, в виде неясного клубня
Самый надежный отличительный признак от обоих смертельно ядовитых мухоморов			на ножке нет кольца и мешочка	пластинки от розовых до темно-коричневых	шляпка с чешуйками, кольцо подвижное (неприросшее к ножке)	бурый цвет пластинок

* Именно лесные, потому что с полевыми шампиньонами бледную поганку и белый мухомор не спутать физически, т. к. в поле эти смертельно ядовитые виды не растут (они исключительно лесные).

Ядовитые и съедобные мухоморы:



	Бледная поганка (мухомор зеленый)	Мухомор вонючий (белый, весенний)	Мухомор пантерный	Мухомор красный	Мухомор порфиrowый
Край шляпки	гладкий	гладкий	полосатый (рубчатый)	полосатый (рубчатый)	гладкий
Цвет шляпки	светло-, серо-, оливково-зеленый или белый	белый	от темно-до светло-коричневого	красный, оранжево-красный, очень редко — желтый	серый или серо-коричневый с пурпурным оттенком
Кольцо на ножке	есть, слабо продольно-полосатое	есть, гладкое, с возрастом может исчезать	есть, продольно-полосатое, с возрастом нередко исчезающее и распадающееся	есть, гладкое	есть, гладкое, с возрастом может исчезать
Цвет кольца	белое	белое	белое	белое с желтоватым краем	белое до серого, по краю чернеющее
Мякоть на срезе	белая	белая	белая	белая, под кожицей шляпки — желтая	белая
Мешочек (вольва)	толстый, свободный (неприросший к ножке), широкий, белый	толстый, свободный (неприросший к ножке), широкий, белый	толстый, приросший к ножке, в виде клубня с продольными чешуйчатыми концентрическими зонами, белый	толстый, приросший к ножке, в виде клубня с продольными чешуйчатыми концентрическими зонами, белый до желтоватого	либо отсутствует (выглядит как утолщение в основании ножки), либо тонкий и полусвободный (верхняя часть не прирастает к ножке и образует обрамление)
Дерево, с которым мухомор образует микоризу	дуб, липа, вяз	любые хвойные и лиственные породы	любые хвойные и лиственные породы	береза, сосна, ель	сосна, ель
Съедобность	смертельно ядовит	смертельно ядовит	ядовит	слабо ядовит	на мой взгляд — съедобен

сравнительная таблица



Мухомор желто- зеленый	Мухомор серо- розовый (краснею- щий)	Поплавок белый	Поплавок свинцово- серый	Поплавок желто- коричне- вый	Поплавок шафран- ный
гладкий	гладкий	полосатый (рубчатый)	полосатый (рубчатый)	полосатый (рубчатый)	полосатый (рубчатый)
от белого до лимон- но- или зе- леновато- желтого	от светло- розового до красно- коричнево- го	белый	бело-серый, серый, се- ро-корич- невый до чисто-ко- ричневого (без жел- тых тонов)	желто- коричне- вый	оранжевый, желто- оранжевый
есть, гладкое	есть, про- дольно- полосатое	нет	нет	нет	нет
белое, сни- зу желтова- тое	белое	—	—	—	—
белая	краснею- щая	белая	белая	белая	белая
толстый, приросший к ножке, в виде клуб- ня, верхняя часть сво- бодная и образует характер- ный жело- бок	толстый, приросший к ножке, в виде клуб- ня с про- дольными чешуйча- тыми кон- центриче- скими зо- нами, бе- лый до ро- зоватого	тонкий, свободный (неприрос- ший к нож- ке), снару- жи и внут- ри белый	тонкий, свободный (неприрос- ший к нож- ке), снару- жи и внут- ри белый	тонкий, свободный (неприрос- ший к нож- ке), снару- жи и внут- ри белый, с красновато- коричне- выми пят- нами	тонкий, свободный (неприрос- ший к нож- ке), снару- жи белый, в- нутри желтый
любые хвойные и лиственные породы	любые хвойные и лиственные породы	любые хвойные и лиственные породы	любые хвойные и лиственные породы	любые хвойные и лиственные породы	любые хвойные и лиственные породы
на мой взгляд — съедобен	съедобен, очень вку- сен	съедобен	съедобен	съедобен	съедобен

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Мухомор серо-розовый
2. Поплавок белый
3. Поплавок желтый
4. Поплавок серый
5. Поплавок шафранный

6. Шампиньон двуспоровый
7. Шампиньон полевой
8. Шампиньон обыкновенный
9. Шампиньон перелесковый
10. Шампиньон августовский

12

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Шампиньон лесной
2. Шампиньон желтокожий
3. Шампиньон карболовый
4. Гриб-зонтик пестрый
5. Гриб-зонтик краснеющий

6. Гриб-зонтик сосцевидный
7. Говорушка серая
8. Говорушка воронковидная
9. Говорушка подогнутая
10. Говорушка булавоногая

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



6



2



7



3



8



4



9



5



10



1. Говоруха анисовая
2. Майский гриб
3. Рядовка фиолетовая
4. Рядовка лиловоногая
5. Рядовка (желто-)красная

6. Рядовка тополевая
7. Рядовка чешуйчатая
8. Рядовка зеленая (зеленушка)
9. Рядовка серая
10. Рядовка земляная

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Рядовка скученная
2. Денежка широкопластинчатая
3. Денежка каштановая
4. Говорушка белая
5. Говорушка восковатая

6. Лисичка желтая
7. Лисичка серая (вороночник)
8. Ежевик желтый
9. Ежевик пестрый
10. Ежевик коралловидный

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



6



2



7



3



8



4



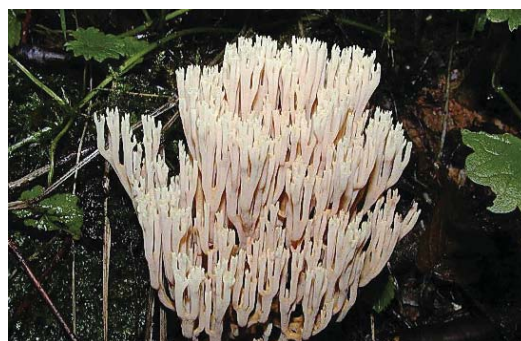
9



5



10



1. Ежевик студенистый
2. Рогатик кудрявый
3. Рогатик пепельно-серый
4. Рогатик прекрасный
5. Рогатик золотистый

6. Рогатик гроздевидный
7. Рогатик желтый
8. Рогатик рожковидный
9. Рогатик обыкновенный
10. Рогатик прямой

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Сморчок настоящий
2. Сморчок конический
3. Сморчковая шапочка
4. Строчок гигантский
5. Строчок обыкновенный

6. Строчок осенний
7. Лопастник ямчатый
8. Лопастник курчавый
9. Ослиное ухо
10. Пецица оранжевая

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Пецица темно-каштановая
2. Пецица киноварно-красная
3. Лопаточка грибная
4. Сморчок полусвободный
5. Блюдцевик жилковатый

6. Пецица выемчатая
7. Пецица пупырчатая
8. Лопастник бороздчатый
9. Лопастник бокальчатый
10. Строчовик

1



2



3



4



5



6



7



8



9



1. Грибница осеннего опенка
2. Осенний опенок
3. Осенний опенок
4. Осенний опенок
5. Осенний опенок

6. Осенний опенок
7. Осенний опенок
8. Летний опенок
9. Зимний гриб
(опенок зимний)

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Ложноопенок кирпично-красный
2. Ложноопенок серопластинчатый
3. Ложноопенок Кандоля
4. Ложноопенок серно-желтый
5. Галерина окаймленная

6. Вешенка устричная
7. Вешенка рожковидная
8. Вешенка зеленая
9. Вешенка легочная
10. Вешенка дубовая

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Вешенка лососевая
2. Вешенка лимонно-желтая
3. Чешуйчатка чешуйчатая
4. Чешуйчатка золотистая
5. Чешуйчатка тополева

6. Чешуйчатка ольховая
7. Чешуйчатка пламенная
8. Чешуйчатка белочешуйчатая
9. Плютей олений
10. Плютей ивовый

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



2



3



4



5



6



7



8



9



1. Плютей львино-желтый
2. Трутовик чешуйчатый
3. Трутовик зонтичный
4. Березовая губка
5. Трутовик серно-желтый

6. Печеночница обыкновенная
7. Гриб-баран
8. Чага березовая
9. Белый трюфель

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



1. Колпак кольчатый
2. Паутинник браслетчатый
3. Паутинник чешуйчатый
4. Паутинник бело-фиолетовый
5. Паутинник пачкающий

6. Паутинник мальвовый
7. Белопаутинник клубненосный
8. Паутинник обыкновенный
9. Паутинник фиолетовый
10. Паутинник триумфальный

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



6



2



7



3



8



4



9



5



1. Навозник белый
2. Навозник серый
3. Навозник мерцающий
4. Псатирелла бархатистая
5. Ложнодождевик

6. Порховка свинцово-серая
7. Порховка чернеющая
8. Головач круглый
9. Головач продолговатый

1



2



3



4



5



6



7



8



9



1. Дождевик жемчужный
2. Дождевик грушевидный
3. Дождевик ежевидный
4. Дождевик сосцевидный
5. Дождевик умбровый

6. Дождевик луговой
7. Собачий гриб Равенеля
8. Решеточник красный
9. Веселка обыкновенная

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

1



2



3



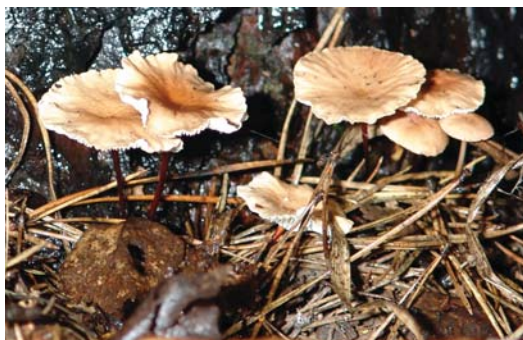
4



5



6



7



8



9



10



1. Звездик геометрический
2. Земляная звезда увенчанная
3. Земляная звезда бахромчатая
4. Земляная звезда рыжеватая
5. Дождевик гигантский

6. Чесночник обыкновенный
7. Опенок луговой
8. Денежка древолюбивая
9. Лаковица розовая
10. Лаковица стройная

1



2



3



4



5



6



7



8



9



1. Мицена чистая
2. Мицена чистая розовая
3. Мицена чистая серая
4. Мицена колпаковидная

5. Шишковик съедобный
6. Шишковик шпагатоногий
7. Вольвариелла шелковистая
8. Лентинус желтый
9. Подвишенник (ивишень)

● съедобный

● несъедобный

● ядовитый

БЕЛЫЙ ГРИБ ОБЫКНОВЕННЫЙ



Таблицы для определения

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ



Таблицы для определения

МОХОВИК ЗЕЛЕНый



Таблицы для определения

МОХОВИК ТРЕЩИНОВАТЫЙ



Таблицы для определения

ПОДОСИНОВИК ТВЕРДОВАТЫЙ



Таблицы для определения

ПОДОСИНОВИК ЕЛОВЫЙ



Таблицы для определения

ПОДОСИНОВИК ДУБОВЫЙ



Таблицы для определения

ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ



Таблицы для определения

ПОДОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ



Таблицы для определения

ПОДБЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ



Таблицы для определения

ПОДБЕРЕЗОВИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ



Таблицы для определения

ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ



Таблицы для определения

МАСЛЕНОК ЖЕЛТЫЙ



Таблицы для определения

МАСЛЕНОК (МОХОВИК) ЖЕЛТО-БУРЫЙ



Таблицы для определения

КОЗЛЯК



МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ



Таблицы для определения

МОКРУХА СОСНОВАЯ



Таблицы для определения

МОКРУХА ЕЛОВАЯ



Таблицы для определения

СИНЯК



Таблицы для определения

ЛИСИЧКА ЛОЖНАЯ



Таблицы для определения

СВИНУШКА ТОЛСТАЯ



Таблицы для определения

СВИНУШКА ТОНКАЯ



Таблицы для определения

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ (ЧЕРНУШКА)



ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ



Таблицы для определения

ГЛАДЫШ



Таблицы для определения

ГОРЬКУШКА



Таблицы для определения

ВАЛУЙ



Таблицы для определения

СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ



Таблицы для определения

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ



Таблицы для определения

ПОДГРУЗДОК ЧЕРНО-БЕЛЫЙ



Таблицы для определения

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ



СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ



Таблицы для определения

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА



Таблицы для определения

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ (ВЕСЕННИЙ)



Таблицы для определения

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ



Таблицы для определения

МУХОМОР КРАСНЫЙ



Таблицы для определения

МУХОМОР ПОРФИРОВЫЙ



Таблицы для определения

МУХОМОР ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНый (ПОГАНКОВИДНЫЙ)



Таблицы для определения

МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ (КРАСНЕЮЩИЙ)



Таблицы для определения

ПОПЛАВОК ЖЕЛТЫЙ



Таблицы для определения

ПОПЛАВОК СЕРЫЙ



ПОПЛАВОК ШАФРАННЫЙ



Таблицы для определения

ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ



Таблицы для определения

ШАПИНЬОН ПЕРЕЛЕСКОВЫЙ



Таблицы для определения

ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ



Таблицы для определения

ГРИБ-ЗОНТИК БОЛЬШОЙ (ПЕСТРЫЙ)



Таблицы для определения

ГРИБ-ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ



Таблицы для определения

ГОВОРУШКА СЕРАЯ



Таблицы для определения

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ



Таблицы для определения

РЯДОВКА ЛИЛОВОНОГАЯ



Таблицы для определения

РЯДОВКА (ЖЕЛТО-)КРАСНАЯ

Таблицы для определения



РЯДОВКА СКУЧЕННАЯ



Таблицы для определения

РЯДОВКА СРОСШАЯ



Таблицы для определения

ПОДВИШЕННИК (ИВИШЕНЬ)



Таблицы для определения

ЭНТОЛОМА ВЕСЕННЯЯ



Таблицы для определения

ЛИСИЧКА ЖЕЛТАЯ



Таблицы для определения

СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ



Таблицы для определения

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ



Таблицы для определения

СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ



Таблицы для определения

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ



Таблицы для определения

БЛЮДЦЕВИК ЖИЛКОВАТЫЙ



ПЕЦИЦА ВЫЕМЧАТАЯ



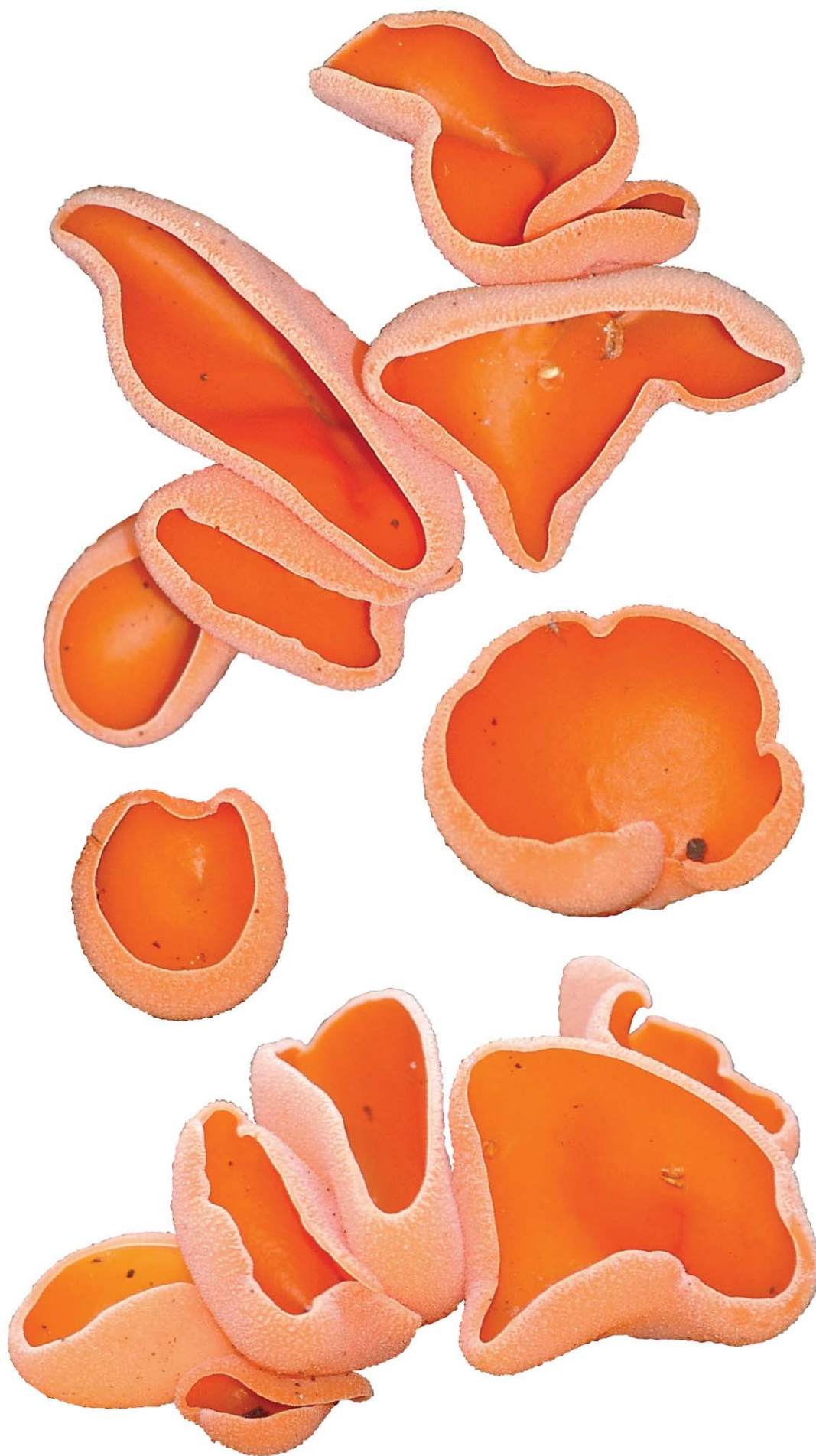
Таблицы для определения

САРКОСЦИФА КИНОВАРНО-КРАСНАЯ



Таблицы для определения

АЛЕВРИЯ ОРАНЖЕВАЯ



Таблицы для определения

ЛОПАТОЧКА ГРИБНАЯ



Таблицы для определения

ОПЕНОК ОСЕННИЙ



Таблицы для определения

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ



Таблицы для определения

ОПЕНОК ЗИМНИЙ (ЗИМНИЙ ГРИБ)



Таблицы для определения

ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ



Таблицы для определения

ВЕШЕНКА УСТРИЧНАЯ (ОБЫКНОВЕННАЯ)



Таблицы для определения

ВЕШЕНКА ЛЕГОЧНАЯ



Таблицы для определения

ВЕШЕНКА ЛОСОСЕВАЯ



Таблицы для определения

ЧЕШУЙЧАТКА ЧЕШУЙЧАТАЯ



Таблицы для определения

ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ



Таблицы для определения

ЧЕШУЙЧАТА ОЛЬХОВАЯ



Таблицы для определения

ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ (ОЛЕНИЙ ГРИБ)



Таблицы для определения

ПЛЮТЕЙ ЛЬВИНО-ЖЕЛТЫЙ



Таблицы для определения

ВОЛЬВАРИЕЛЛА ШЕЛКОВИСТАЯ



Таблицы для определения

ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ



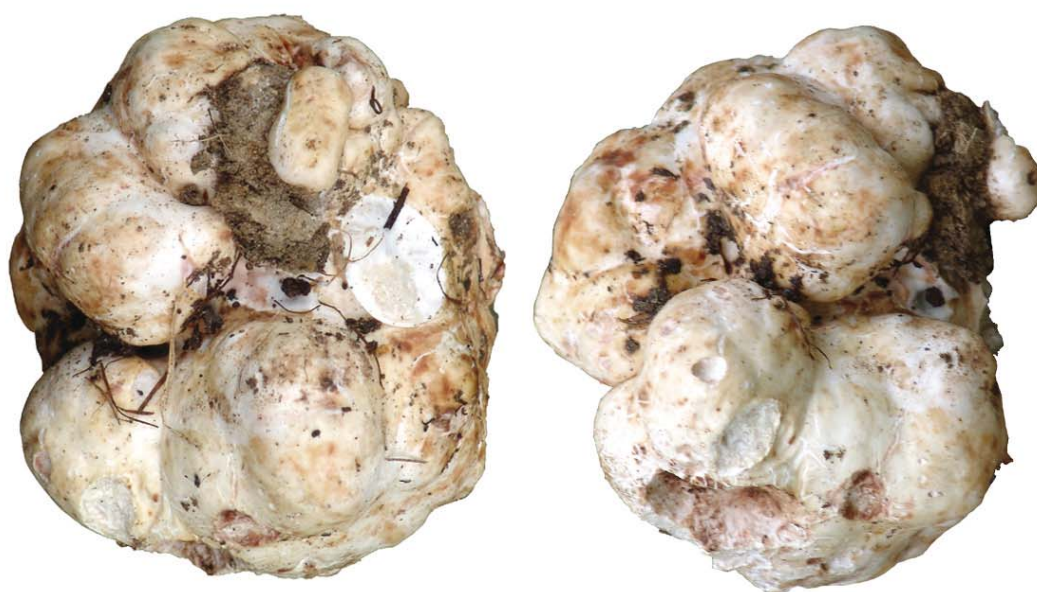
Таблицы для определения

ЧАГА БЕРЕЗОВАЯ



Таблицы для определения

ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ



Таблицы для определения

КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ



Таблицы для определения

ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ



Таблицы для определения

ПАУТИННИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ



Таблицы для определения

ПАУТИННИК ТРИУМФАЛЬНЫЙ



Таблицы для определения

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ



Таблицы для определения

НАВОЗНИК СЕРЫЙ



Таблицы для определения

ЛОЖНООПЕНОК КАНДОЛЛЯ



Таблицы для определения

ГОЛОВАЧ ПРОДОЛГОВАТЫЙ



Таблицы для определения

ДОЖДЕВИК ЖЕМЧУЖНЫЙ



Таблицы для определения

ДОЖДЕВИК ГРУШЕВИДНЫЙ



Таблицы для определения

ЛОЖНОДОЖДЕВИК БОРОДАВЧАТЫЙ



Таблицы для определения

ВЕСЕЛКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Таблицы для определения



СОБАЧИЙ ГРИБ РАВЕНЕЛЛЯ



Таблицы для определения

ОПЕНОК ЛУГОВОЙ



Таблицы для определения

ЧЕШОЧНИК



Таблицы для определения

ДЕНЕЖКА ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ



Таблицы для определения

МИЦЕНА КОЛПАКОВИДНАЯ



Таблицы для определения

МИЦЕНА ЧИСТАЯ



Таблицы для определения

ЕЖЕВИК СТУДЕНИСТЫЙ



Таблицы для определения

ДРОЖАЛКА ПЛЕНЧАТАЯ



Таблицы для определения